

Sangiovese di Vitigliano

Igt Toscana

Complesso, fine e speziato

Il nostro cru in purezza esprime le peculiarità del terroir di Vitigliano, caratterizzato da terreni franco-argillosi che producono acini ricchi di sostanze nobili per vini eleganti, adatti a un lungo invecchiamento.

VITIGNO

Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Panzano in Chianti

VIGNETI

Vitigliano

TERRENI

I terreni di Vitigliano sono equilibrati, con minore presenza di argilla e un'ottima capacità drenante. Producono uve di Sangiovese con grappoli spargoli ed acini ricchi di sostanze nobili.

RESA PER ETTARO

40 hl/Ha

VENDEMMIA

La raccolta delle uve avviene a mano, a fine settembre o i primi giorni di ottobre.



VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono immerse in un serbatoio di acciaio da 50 hl, dove rimangono per 15 giorni. Dopo la svinatura, il vino viene travasato e avviato alla fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

La barrique di media tostatura, sempre rigorosamente in rovere francese, arrotonda i tannini tipici del vitigno, conferendogli finezza. L'affinamento si prolunga per 18-24 mesi in barrique e prosegue in bottiglia per ulteriori 8 mesi.

GRADAZIONE 14,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°C

FORMATI 750 ml, 1500 ml, 3000 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE 3.000

PREMI E RATINGS

Annata 2016

Wine Critics94

Vinous.....93

James Suckling.....92

