



*Un vino dal carattere spiccato, fresco e fruttato,
diretta espressione del nostro Sangiovese.*

*Indicato per il consumatore che sa apprezzare
la semplicità e la freschezza di un vino giovane
ma che non vuole rinunciare ad un prodotto che
ha comunque una forte connotazione
territoriale.*



Classificazione	Rosso Toscana IGT Sangiovese
Annata	2023
Collocazione dei vigneti	Collina: 270-320 metri
Varietà delle uve	100% Sangiovese
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	15 anni
Cure colturali	Potatura intensa, concimazioni calibrate, resa limitata per ettaro. Raccolta a mano delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su tavoli di cernita
Vinificazione	Spremitura soffice dei grappoli, controllo della temperatura in fermentazione (30°C), 2 travasi all'anno, imbottigliamento lento a caduta in camera sterile
Tenore alcolico	14,00%
Acidità totale	5,70
Estratto secco totale	30,50
Polifenoli	2.800
Invecchiamento	4 mesi in legno
Affinamento in bottiglia	2 mesi prima dell'immissione in commercio
Potenziale d'invecchiamento	2 anni
Tipo di bottiglia	Bordolese da 450 gr
Colore	Rubino intenso
Sapore	Armonico, vellutato, ricco di note fruttate
Profumo	Fine, fruttato, fragrante, note di ciliegia e frutti di bosco
Abbinamento gastronomico	Pasta, arrosti, grigliate di carni rosse e maiale