

2014 DOC

Uve: 100% Sangiovese Toscana

Produzione: 5.333 bottiglie

Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia alla maturità fenolica.

Raccolta manuale in cassetta.

Tecnica di vinificazione diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle di acciaio inox termocondizionate per 15 gg almeno.

Fermentazione malolattica in acciaio inox o in barriques.

Durata dell'affinamento in legno 6 mesi in barriques da 225 l di rovere francese media tostatura e botti di 65 ettolitri.

Modalità di stabilizzazione del prodotto decantazione naturale.

Affinamento in bottiglia minimo 4 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso.

Profumo persistente.

Sapore equilibrato.

Abbinamento gastronomico primi, carni alla griglia e amosti ma anche carne bianca e pesce alla griglia. Ottimo con formaggi freschi.

Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml.....12%

Acidità totale g/l.....6

