

## 2015 DOC

Uve: 100% Sangiovese Toscana

Produzione: 8.800 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 con morbidi riflessi.

**Profumo** piacevolmente fruttato.

**Sapore** buona struttura, finale medio/lungo.

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

### Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml.....13,5%

Acidità totale g/l.....5,2

