

Badia a Coltibuono



SANGIOVETO

SANGIOVETO DI TOSCANA 2013

I.G.T.
Vino Biologico



Area geografica: Monti in Chianti (SI)

Vigneto: Argenina

Altitudine: 260-370m. s.l.m. Sud, S-W

Terreno: medio impasto ricco di scheletro

Età del vigneto: 27 - 33 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Densità (piante per ettaro): 5500-6600

Uve: Sangiovese 100%

Annata: Le condizioni ottimali, con favorevoli temperature, di luglio e settembre hanno portato ad una perfetta maturazione dei grappoli. Bassa la quantità ma ottima la qualità dei vini ottenuti. Il Sangiovese è un vino armonioso con ottime potenzialità di invecchiamento.

Vendemmia: 16 Settembre / 11 Ottobre

Metodo di raccolta: Manuale scegliendo dalle esposizioni più favorevoli

Vinificazione: Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di 4- 5 settimane sulle vinacce, follatura

Invecchiamento: 12-16 mesi in barriques di rovere francese, nuovi al 10%; minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia

Produzione: 4.800

Contenuto alcolico (%): 14,5

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: ribollita, fagioli, selvaggina e stufati; formaggi ben stagionati e cioccolato