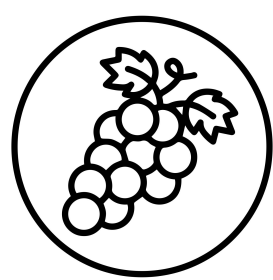


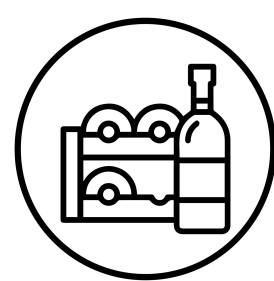
DENOMINAZIONE

TOSCANA IGT



UVAGGIO

Sangiovese 100%



ANNATA

2022



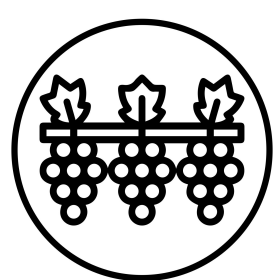
ALCOOL

14%



NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

400



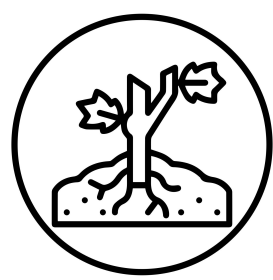
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ

Cordone speronato - 4.100 viti/ha



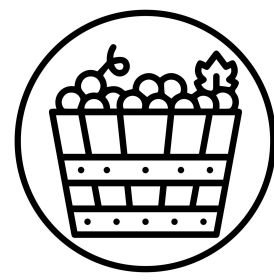
ESPOSIZIONE DEL VIGNETO

Sud-ovest



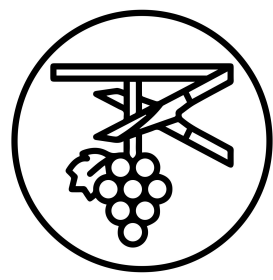
SUOLO

Sabbioso - limoso - argilloso



RESA PER ETTARO

50 quintali



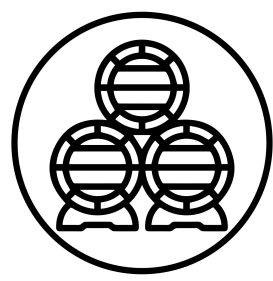
RACCOLTA

A mano a fine settembre



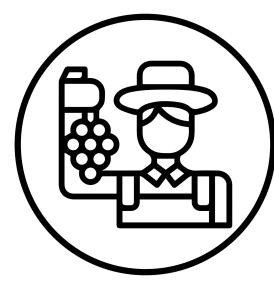
POTATURA SECCA E VERDE

Manuale



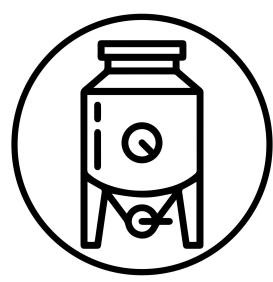
AFFINAMENTO

6 mesi in barrique di rovere francese della Tonnellerie Cadus e successivo affinamento in bottiglia



ANDAMENTO CLIMATICO DELL'ANNATA

Gelate primaverili e lungo periodo di siccità da primavera a piena estate, caratterizzato da alte temperature e sostanziale assenza di piogge per mesi. Nonostante il clima estremamente caldo di giorno, il vigneto non ha patito la mancanza di acqua anche per il determinante contributo dell'ottima composizione del suolo. La nostra vigna subisce sempre forti escursioni termiche che consentono una corretta e omogenea maturazione dell'uva. Perfetta sanità delle uve in vendemmia, clima asciutto, ottimo corredo aromatico, annata eccellente.



VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce per 21 giorni in acciaio con frequenti follature manuali quotidiane e delastage. Conclusa la fermentazione alcolica e malolattica, segue la pressatura soffice con un torchio manuale e iniziano le operazioni di affinamento in barrique.