



Sangiovese

DENOMINAZIONE Sangiovese Toscana IGT

VARIETÀ Sangiovese

RESA 70 Q.li/Ha

ZONA DI PRODUZIONE Cortona, Toscana. I vigneti si trovano ad un'altitudine di 280 metri sul livello del mare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato con densità di impianto che va dai 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro. Parziale diradamento dei grappoli.

EPOCA DI VENDEMMIA La vendemmia manuale si svolge generalmente dalla terza settimana di settembre.

VINIFICAZIONE Dopo la raccolta, le uve vengono fatte macerare per 18 giorni. La temperatura di fermentazione parte dai 20°C per arrivare ai 28°C fino alla svinatura. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio subito successiva a quella alcolica.

AFFINAMENTO Almeno 8 mesi in contenitori di acciaio inox e riposo di circa 45 giorni in bottiglia.

NOTE ORGANOLETICHE Di colore rosso rubino brillante, al naso risulta stuzzicante; si riconoscono profumi di ciliegia e lampone con una leggera nota speziata. In bocca si presenta delicato, equilibrato e leggero al gusto. Il finale è saporito ed appetitoso.

ACCOMPAGNAMENTI GASTRONOMICI Adatto a tutti i tipi di carne, selvaggina e formaggi.

GRADAZIONE ALCOLICA 13%vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

Dal Cero Family

- DAL 1934, VITICOLTORI -