

SCHEDA TECNICA

SANGIOVESE 2013 TOSCANA I.G.P.



| | |
|-------------------------------|--|
| Uve | Sangiovese 100% |
| Zona di produzione | Toscana |
| Denominazione | I.G.P. Toscana |
| Enologo di riferimento | Giuseppe Gorelli |
| Tipologia terreno | Origine vulcanica |
| Sistema di allevamento | Cordone speronato |
| Piante per ettaro | 6000 |
| Resa per ettaro | 50 q/ha |
| Epoca di raccolta | Inizio ottobre |
| Fermentazione | 100% naturale, senza aggiunta di lieviti attivatori. In serbatoi di acciaio inox per circa 15-20 gg tramite rimontaggi |
| Affinamento | 24 mesi in acciaio inox + ulteriori 12 mesi in bottiglia |
| Gradazione Alcolica | 14 % |
| Tappo | Sughero |
| Colore | Rosso rubino luminoso |
| Profumo | Naso ampio e intenso di succosi e maturi frutti rossi, con note balsamiche finali |
| Gusto | Pienamente appagante al palato, corpo flessuoso ed avvolgente, supportato da una tannicità che sussurra lunga vita. Finale netto e lunghissimo |
| Formati disponibili | 0,75lt e 1,5lt |

PODERE GUSTO SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE