

## SCHEDA TECNICA

### **SPAVENTO 2013 TOSCANA I.G.P.**



<b>Uve</b>	Sangiovese 50%, Shiraz 35%, Alicante 15%
<b>Zona di produzione</b>	Toscana
<b>Denominazione</b>	I.G.P. Toscana
<b>Enologo di riferimento</b>	Giuseppe Gorelli
<b>Tipologia Terreno</b>	Origine vulcanica
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Piante per ettaro</b>	6000
<b>Resa per ettaro</b>	50 q/ha
<b>Epoca di raccolta</b>	Inizio ottobre
<b>Fermentazione</b>	100% naturale, senza aggiunta di lieviti attivatori. In serbatoi di acciaio inox per circa 15-20 gg tramite rimontaggi
<b>Affinamento</b>	24 mesi in acciaio inox + ulteriori 12 mesi in bottiglia
<b>Gradazione Alcolica</b>	14,5 %
<b>Tappo</b>	Sughero
<b>Colore</b>	Rosso intenso con riflessi violacei
<b>Profumo</b>	Note marcate di frutti di bosco, con sentori di ginepro, leggere fragranze agrumate e sensazioni pietrose
<b>Gusto</b>	La franchezza rende il gusto dinamico e teso, tannicità scorrevole con finale pulito e persistente. Di sicura longevità ed intrigante evoluzione
<b>Formati disponibili</b>	0,75lt e 1,5lt

**PODERE GUSTO SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE**