



Sangiovese

Categoria: [La linea città - Vini rossi.](#)

Rubino lucente, prugna, ciliegia e viola selvatica. Di grande piacevolezza e gradevolmente tannico si sposa con antipasti di carne, affettati di salumi, pasta al ragù, arrosti e grigliate.

Prima annata di produzione	1999
Uva	Sangiovese
Esposizione e altimetria	Varie esposizioni e giaciture, prevalentemente Sud-Est
Tipologia del terreno	Argille del Pliocene e Vulcanico
Sistema di allevamento	Guyot e cordone speronato > 3300 piante per ettaro
Età media viti in produzione	20 anni
Resa di uva per ettaro	95 quintali
Epoca della vendemmia	Fine Settembre-Ottobre
Macerazione	In vasche di acciaio inox
Temperatura fermentazione	Termo-controllata a 25°C
Durata fermentazione	Due settimane
Fermentazione malolattica	Totalmente svolta
Modalità e durata affinamento	Almeno quattro mesi in vasche inox, almeno quattro mesi in bottiglia
Temperatura di servizio	14-16°C