

Sangiovese Maremma Toscana DOC

UVE:	Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE:	Maremma Toscana
ALTITUDINE:	100 - 150 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Ricchi e profondi con una buona frazione argillosa
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	5.128 per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	10 settembre - 30 settembre
GRADO ALCOLICO:	13,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	4/5 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 1
FORMATO (CL):	75 - 150

SCHEDA TECNICA

Dopo la vinificazione in rosso (con attenta macerazione sulle bucce) e la fermentazione malolattica, il vino affina per un breve ma mirato periodo in piccoli fusti di rovere.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore è rosso rubino vivace. All'olfatto è pulito e netto, con sentori di marasca e piccoli frutti di bosco ed una misurata speziatura. In bocca si apre ad un gusto pieno e deciso, esprimendo tutta la sua intensità ed eleganza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con le carni rosse alla griglia, ma anche con i salumi stagionati ed i formaggi pecorini della tradizione toscana.

Sangiovese



Tenuta Sassoregale