



Sangioveto

Toscana I.g.t. 2020 Bio

“San Zoveto”, poi divenuto “Sangioveto” era il nome comunemente dato in passato al vitigno Sangiovese. Il Sangioveto di Badia a Coltibuono, biologico, nasce come omaggio ad una tradizione colturale che risale al medioevo. Viene prodotto soltanto nelle annate migliori.



Zona di produzione: Gaiole in Chianti (SI)

Vigneto: Chianti Classico

Altitudine: 260-370m. s.l.m. Sud, S-W

Terreno: medio impasto ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Guyot

Densità (piante per ettaro): 5500-6600

Uve: Sangiovese 100%

Metodo di raccolta: Manuale scegliendo dalle esposizioni più favorevoli

Vinificazione: Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di 4- 5 settimane sulle vinacce, follatura

Invecchiamento: 12-16 mesi in barriques di rovere francese, nuovi al 10%; minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia

Produzione: 6,900

Contenuto alcolico (%): 15

Annata 2020: Dopo una primavera fresca, con qualche giorno di pioggia nel mese di giugno, ha fatto seguito un'estate calda, bilanciata da nuovi fenomeni piovachi a settembre. La gestione biologica del suolo ha contribuito alla salubrità delle viti ed alla buona maturazione dei frutti. Qualità ottima, con vini equilibrati e ben strutturati

Vendemmia: 16 - 30 Settembre

Note organolettiche: Colore rosso rubino intenso e profondo con riflessi porpora. Al naso forti note floreali di mammola e giaggiolo con note speziate di frutti rossi, vaniglia e chiodi di garofano. In bocca svela una grande struttura: armonico, asciutto e sapido, con acidità ben bilanciata; molto rotondo e persistente con grande potenzialità di invecchiamento. Buona tannicità che si affina col tempo al morbido vellutato.

Abbinamenti: ribollita, fagioli, selvaggina e stufati; formaggi ben stagionati e cioccolato.

Temperatura di servizio: 18°C

Biologico / Organic

