



SangioveSe 2020

Designazione: Doc Maremma Toscana

Uvaggio: Sangiovese

Esposizione vigneto: Nord-Sud

Ubicazione vigneto: a circa 220 m s.l.m.
Località Poggio Ai Quadri - Massa Marittima (GR)

Sistema di allevamento: cordone speronato
monolaterale con sesto di impianto di mt 2,2 x 0,8

Densità viti: 5681 ceppi per ettaro con produzione
media per ceppo di kg 1,5

Tipologia terreno: tessitura franco-argillosa, con
abbondanza di scheletro, pH subalcalino, ricca
dotazione di potassio, calcio, e magnesio

Vendemmia: a mano in cassette con selezione dei
grappoli verso fine settembre solo quando viene
raggiunta la piena maturazione fenolica

Affinamento: 12 mesi in vasche di acciaio inox
e 15 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Settembre 2021

Bottiglie prodotte: 2200

Formato bottiglie: 750 ml

Disponibilità sul mercato: Gennaio 2023

Enologo: Dott. Francesco Petacco

Caratteristiche organolettiche: il naso coinvolgente
di ciliegia, fiori macerati, erbe officinali e iodio,
si distende in un abbraccio minerale e balsamico.
In bocca la struttura è importante, la tensione
gustativa vibra grazie a tannini stratificati e una
freschezza che accompagnano la beva sino al finale
elegante e persistente.

