

IGT TOSCANA SANGIOVESE 2017



Zona di produzione	San Casciano in Val di Pesa, Firenze
Conduzione vigneto	Biologica
Vigneto	Gugliaie
Varietà	Sangiovese
Altitudine	270 m. s.l.m.
Esposizione	Sud
Composizione del suolo	Collina pliocenica ricca di sassi di fiume
Densità viti per ettaro	5,000 piante per ha
Forma di allevamento	Cordone speronato basso
Età	22 anni
Data di vendemmia	6 Settembre 2017
Vinificazione	Selezione delle uve in campo, sgranellatura e ulteriore selezione manuale; trasferimento meccanico in tonneau aperti; fermentazione 16 giorni; durante la fermentazione l'immersione del cappello quotidiana è manuale
Affinamento	18 mesi nelle Barriques usate per la fermentazione
Note	Nel 2017 è stata fatta una leggera filtrazione
Data di imbottigliamento	28 Marzo 2017
Numero di bottiglie prodotte	1.800 (750ml)
Gradazione alcolica	15% vol.
Denominazione	IGT Toscana Sangiovese
Riconoscimenti	Si tratta del primo anno di produzione