

INGREDIENTI: UVA. SENZA AGGIUNTA DI SOLFITI

SCHEDA TECNICA



Denominazione: TOSCANA IGT

Zona: S. Gimignano, S. Lucia (Siena)

Estensione del vigneto (ettari): 0,8

Uvaggio: 100% Sangiovese

Età del vigneto (anno di impianto): 2005

Tipo di terreno: medio impasto di origine pliocenica

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 250 metri sul livello del mare

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: intenso, persistente, fruttato ribes, lampone, mora

Sapore: fresco, croccante, con tannini dolci e fitti, finale lungo e persistente

Temperatura di servizio (° C): 16-18

Abbinamenti: antipasti misti di crostini di fegato, salume, prosciutto e finocchiona, strozzapreti al ragù di anatra, fegatelli di maiale al ginepro, trippa alla fiorentina, fave fresche e pecorino marzolino

Numero medio bottiglie / anno: 5.000

Gradazione alcolica: 14

Resa di uva per ettaro: 7.000

Note: questo vino è prodotto senza aggiunta di SO₂

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio. Il vino matura per sei mesi in vasche d'acciaio, segue assemblaggio, filtrazione e imbottigliamento.

Non vengono addizionati solfiti in nessuna fase della produzione del vino. I solfiti presenti sono quelli creati dai lieviti durante la fermentazione

TENUTA
LE CALCINAIE

Azienda Agricola Tenuta Le Calcinaie di Santini Simone

Loc. Santa Lucia, 36 - 53037 San Gimignano (Siena)

Tel. +39 0577 943007 - Cell. +39 393 9061056 E-mail: info@tenutalecalcinaie.com