



I VINI DEL MARE BELVENTO

SANGIOVESE - IGT TOSCANA

Il vitigno Sangiovese ha origini molto antiche. Come tale è conosciuto fin dal 1500, ma la sua genesi è probabilmente molto più remota e risale ai primi insediamenti degli Etruschi e dei Romani che qui coltivarono la vite, strappando terra fertile alle paludi e tramandando la cultura del vino fino ai giorni nostri. Il Sangiovese è un vitigno vigoroso che in questa terra di Toscana trova un terreno collinare di maturazione ideale perché dotato di abbondante scheletro e soprattutto perché molto asciutto in fase di maturazione delle uve.

Le uve del Sangiovese "Belvento: I Vini del Mare" vengono raccolte generalmente nella seconda metà di settembre.

Dopo la selezione in vigna, l'uva giunge in cantina in piccole casse da 15 kg e qui viene sottoposta ad un'accurata cernita manuale. La vinificazione avviene in acciaio con fermentazioni a temperatura controllata di 27°C. Seguono la fermentazione malolattica e il successivo affinamento di almeno 12 mesi in botti di rovere da 30 HL e 50 HL.

SCHEDA TECNICA

Uvaggio: 100% Sangiovese

Vigne: 50-70 metri sul livello del mare

Suoli: Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea

Forma di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 6.000 ceppi/Ha

Età media delle viti: 12 anni

Resa/Ha: 80 q.li

Affinamento in bottiglia: Periodo minimo di almeno 3 mesi

Dati analitici: alc. 13,5% - acidità totale 5,7 - pH 3,5

Numero di bottiglie: 26.000

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rubino luminoso e trasparente.

Al naso, profumi di prugne e amarene anticipano sensazioni di macchia mediterranea, timo, note balsamiche di eucalipto, un lieve sentore di humus e una decisa nota di pepe nero.

Assaggio elegante, fresco, delicatamente sapido, intensamente fruttato e dal finale balsamico.

I tannini sono gentili e ottimamente integrati nel disegno gustativo.

