

TOSCANA SANGIOVESE IGT
ALTO

Uvaggio	Sangiovese 100%
Origine	Vigneto Alto, loc. San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Cuyot
Densità d'impianto	6000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	14 anni
Terreni	Il vigneto di Alto è principalmente argilloso e molto ricco in scheletro, con un perfetto drenaggio naturale e una pendenza accentuata
Affinamento in legno	In barrique nuove al 20% per circa 12 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 10 mesi
Dati analitici	Alcol: 13.5 % - Acidità totale: 5.1 g/l - pH: 3.6



750ml



1500ml

Rubino luminoso alla vista. Olfatto incentrato su note di sottobosco, humus, ciliegie e violette, accompagnate da cenni di frutti di bosco, lamponi e mirtili, e una vena minerale in sottofondo. Varietale l'assaggio: fresco, sapido, di elegante struttura, dai tannini decisi ma ben intessuti in una trama gustativa fruttata e dal persistente finale minerale.

