

Rosato di Sangiovese 2020 IGT Toscana Biologico



Denominazione: Indicazione Geografica Tipica Toscana vino rosato

Comune di produzione: Gaiole in Chianti (SI)

Altitudine dei vigneti: 460 – 580 m s.l.m.m.

Primo anno di produzione: 2007

Tipo di terreno: tessitura franco argilloso sabbiosa con abbondante presenza di scheletro (galestro)

Sistema di allevamento: “cordone speronato”

Densità dell’impianto: 5 950 viti per ettaro

Età delle viti al momento della vendemmia: 16 anni

Resa in uva: 55 q.li per ettaro

Anno di vendemmia: 2020

Epoca della vendemmia: 22 Settembre – 1 Ottobre

Bottiglie prodotte: 1900

Uve: 100 % Sangiovese

Vinificazione: 50 % da pressa e 50 % da salasso in tini di acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 16 °C

Durata della fermentazione: 16 giorni

Fermentazione malo-lattica: non svolta

Maturazione vino: 6 mesi in acciaio inox

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Grado alcolico: 13.50 % vol

Zuccheri riduttori: 1.00 g/l

Acidità volatile: 0.28 g/l

Acidità totale: 6,17 g/l

Solforosa totale: 110 mg/l

Acido malico: 1,40 g/l (non svolto)

pH: 3.11

Note:

Vino ottenuto da Sangiovese 100% con profumi avvolgenti di salvia, salgemma, succo di fragola e lampone. All’assaggio è minerale, delicato, tutt’altro che corto. Finale lindo e sapido.



Rosato di Sangiovese 2020 Organic IGT Toscana



Denomination: Indicazione Geografica Tipica Toscana – Rosè Wine

Growing area: in the district of Gaiole in Chianti, northeast of Siena

Altitude: 460 – 580 meters above sea level

First production year: 2007

Soil profile: clayey sandy soil, typical schist based soil (galestro)

Growing system: “cordone speronato”

Vine density: 5 950 plants per hectare (2 380 per acre)

Vine age: 16 years

Yield: 55 q.li per hectare

Harvest year: 2020

Harvest period: September 22th – October 1th

Bottles produced: 1 900

Grape variety: 100% Sangiovese

Vinification: 50 % in press - 50 % from blood letting in temperature controlled stainless steel vats

Fermentation temperature: 16 °C

Fermentation period: 16 days

Malo-lactic fermentation: none

Ageing period: 6 months in stainless steel

Ageing in bottle: 2 month

Alcohol content: 13.50 % vol

Reducing sugar: 1,00 g/l

Volatile acidity: 0.28 g/l

Total acidity: 6,17 g/l

Total sulfur: 110 mg/l

Malic acid: 1,40 g/l none

pH: 3.11

Notes:

Wine obtained from 100 % Sangiovese, with scent of sage, salgem, strawberry and raspberry juice.

The tasting is mineral, delicate, far from short.

Final clean and sapid.

