

A VENTO E SOLE

IGT TOSCANA ROSSO

IN BREVE

Uvaggio: Sangiovese Grosso 90% - Fogliatonda 10%
Macerazione: 7 giorni
Fermentazione: spontanea con lieviti autoctoni

VIGNETI

Suolo: drenante e ricco di scheletro
Età delle vigne: 15 anni
Altitudine: 450 m slm
Esposizione: sud e sud-ovest
Sistema di potatura: cordone speronato,
2,50x0,8 m, 5000 piante/ettaro.

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette da 15 kg
Resa: 50 quintali/ettaro (la resa massima consentita per il Chianti è 90 quintali/ettaro)

VINIFICAZIONE

Diraspatura senza pigiatura, seguita da fermentazione spontanea, senza inoculo di lieviti, in vasche di acciaio.
Macerazione delle bucce di sette giorni, per limitare l'estrazione di tannini, privilegiando gli aromi primari dell'uva. La temperatura viene mantenuta al di sotto dei 28 °C.
Fermentazione malo-lattica spontanea, seguita da affinamento in acciaio e bottiglia.

PROFILO SENSORIALE

Il carattere fresco e minerale di questo vino lo rendono molto versatile. Si abbina molto bene con salumi e carni a temperatura ambiente, ma può essere leggermente refrigerato intorno a 14 gradi, per accompagnare perfettamente anche pietanze più delicate come formaggi o addirittura pesce.



ETICHETTA

Una poesia di Adriana de Carvalho Masi, diversa ogni anno.