

## "SANGIOVESE 01" Vino Rosso Orcia D.O.C. - annata 2017 Biologico



**Provenienza:** Zona collinare del comune di Castiglione D'orcia

**Uvaggio:** 100% sangiovese

**Superficie:** 3,50 ha

**Età impianti:** 19 anni

**Composizione del terreno:** Tufaceo argilloso ricco in scheletro

**Forma di allevamento:** Cordone speronato

**Densità ceppi ad ettaro:** 4600

**Resa media per ceppo:** 1,5 kg/pianta

**Esposizione:** sud e nord

**Altitudine:** 500 mt. S.l.m.

**Vinificazione affinamento:** Raccolta manuale ultima settimana di settembre. Macerazione senza raspi a temperatura controllata (28°C) per 18 giorni in vasche inox. Fermentazione malolattica in acciaio, seguita da una maturazione in barriques di rovere francese, per un periodo di 12 mesi. Assemblaggio del vino in vasche inox. Imbottigliamento con filtrazione molto larga.

### Principali dati analitici all'imbottigliamento:

**Alcool svolto:** 14,83%

**Acidità totale:** 5,56 gr/l

**Acidità volatile netta:** 0,67 gr/l

**Anidride solforosa totale:** 35 mg/l

**Estratto secco netto:** 29,40 gr/l

**Zuccheri:** 0,28 gr/l

**Caratteristiche organolettiche:** Rosso rubino intenso, con profumi di marasca, frutta rossa matura e note speziate. Saporito, pieno, leggermente tannico con un finale persistente.