

# SANGIOVESE

Sangiovese in purezza prodotto solamente nelle annate migliori, in cui riusciamo ad estrarre tutto il naturale potenziale, la grande eleganza ma anche la freschezza delle nostre zone, che solo il Sangiovese sa mettere a disposizione. Le uve provengono esclusivamente dalla zona della "pietraia", la parte più alta del nostro poggetto, a ricosso del bosco, caratterizzata da forte presenza di scheletro, profondità del terreno ed elevate pendenze.

## Denominazione

I.G.T Toscana Rosso

## Terreno

Tendenzialmente argilloso, ricco di scheletro e potassio

## Clima

Caratterizzato da inverni rigidi, notevole escursione termica nel corso di tutto l'anno, piovosità media 650 mm annui

## Da uve

Sangiovese 100%

## Resa uva

50 quintali/ettaro

## Sistema allevamento

Cordone speronato con una media di 8 gemme/ceppo

## Densità impianto

5000 ceppi/ettaro

## Epoca vendemmia

Inizi Ottobre

## Raccolta-Vinificazione-Affinamento

Raccolta manuale e selezione mediante tavolo. Dopo diraspatura e soffice pigiatura, ciascuna partita di uva viene delicatamente condotta in piccoli contenitori di fermentazione.

Macerazione delle uve sulle bucce per circa 14-16 giorni in vinificatori inox; frequenti rimontaggi giornalieri; fermentazione malolattica e maturazione per circa 18 mesi hanno luogo in botti ovali di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia.

## Vino

Colore rosso rubino intenso.

Al naso si offre complesso, affiorano in successione note mentolate, di sottobosco, rosmarino, marasca, caffè e spezie. Il palato avvolgente, tannino vivo e molto presente, vino sapido, di buon estratto, supportato da un buon contenuto di acidità. E' vino di bella persistenza, struttura, eleganza, che può resistere e migliorare nel tempo per diversi anni.

## Tappo

Sughero naturale monopezzo 44x24

## Bottiglia

Bordolese vip 450 gr

---

*Sangiovese 100% only produced in the best vintage, where we can extract all its natural potential, very elegant but also very fresh in our area, that only Sangiovese knows how to give. The grapes come exclusively from the area of the "stony", the highest part of our little hill near the forest, characterized by the strong presence of rocks, soil depth and steep slopes.*

## Denomination/Category

I.G.T. Tuscany Red

## Soil

Vineyards lay on argillous soils of medium textured, rich of stony and potassium

## Climate

Characterized by cold winter, strong range of temperature during all the year; medium rain-

fall 650 mm/year

## Grapes Varieties

Sangiovese 100%

## Yield

5000 Kg/ettaro

## Training System

Cordon spur of 8 buds/plant

## Planting density

5000 plants (vines)/hectare

## Harvest

Early October

## Harvest-Vinification-Aging

Grapes are manually picked and sorted by a selection table. After destemming and light crushing each batch of grapes are carefully carried in small stainless steel tanks, where they ferment for 14-16 days, with frequent pumping over and punching down operations. Malolactic fermentation and maturation take place in French oak cask for about 18 months, followed by bottle aging before to release.

## Wine

Intense ruby red color.

Nose is complex, emerge in succession minty notes of wild berries, of rosemary, black cherry, coffee and spices. Enveloping the palate, lively and very present tannins, full-bodied wine, with good extract, supported by a good level of acidity. Nice wine persistence, structure, elegance, which can resist and improve over time for several years.

## Cork

One-piece natural cork 24x44 mm

## Bottle

Bordolese vip 450 gr





---

## Soc. Agricola San Ferdinando

Via Gargaiolo, 33 Loc. Ciggiano 52041 - Civitella in Valdichiana Arezzo

Tel. + 39.0575.440355 - info@sanferdinando.eu - Mobile + 39.328.7216738 - GPS: 43.369115 - 11.713877

www.sanferdinando.eu -  Soc. Agricola San Ferdinando -  San\_Ferdinando\_Official