



Toscana Sangiovese IGT

Lo Scudiere

DENOMINAZIONE: Toscana Sangiovese I.G.T.

VITIGNO: 100% Sangiovese

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Sud - Ovest a 50 metri s.l.m

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Sabbioso-argilloso sedimentario

VENDEMMIA: Manuale in piccole casse

EPOCA DI RACCOLTA: Metà settembre

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: La vinificazione avviene in tini di legno tronco-conici da 30 hl. Il 25% delle uve fermenta a grappolo intero. La frequenza e la durata dei rimontaggi dipende dall'esito degli assaggi, effettuati quotidianamente. La macerazione si protrae per oltre un mese. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica, l'affinamento avviene in barriques usate per la durata di almeno un anno. Segue un affinamento in bottiglia per un ulteriore anno.

VISTA: Rosso carminio vivace

OLFATTO: Sentori mediterranei di mirto, elicriso e lavanda. Seguono la violetta e l'arancia disidratata, il lampone e il ribes rosso. Tocchi balsamici di ginepro si mescolano a foglie di tabacco fresche.

GUSTO: Il sorso è fresco e vivace, la trama tannica è fine ed accattivante con un grande equilibrio tra sapidità, freschezza e tannicità. Il finale, persistente, riprende i sentori e i sapori dei frutti rossi e della macchia mediterranea

GRADO ALCOLICO: 14%

BOTTIGLIA: Bordolese

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 GRADI

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Pappardelle al colombaccio, costolette di agnello con salsa allo yogurt e menta



www.cantinafabiomotta.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA