



SCANTIANUM

# SANGIOVESE TOSCANA I.G.T.

<b>Uve</b>	Sangiovese 85%, Alicante 5%, Ciliegolo 5%, Merlot 5%
<b>Sistema di allevamento:</b>	cordone speronato e guyot
<b>Densità d'impianto:</b>	3500 / 4500 ceppi / ettaro
<b>Tipologia di terreno:</b>	principalmente arenareo limoso, in parte argilloso
<b>Altitudine:</b>	variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.
<b>Età dei vigneti:</b>	5 - 7 anni
<b>Epoca di vendemmia:</b>	metà settembre
<b>Modalità di fermentazione:</b>	raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Vinificazione a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per 4 giorni, svinatura e fine fermentazione senza contatto con le bucce. La fermentazione malolattica avviene naturalmente.
<b>Maturazione:</b>	in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
<b>Imbottigliamento:</b>	a partire dal mese di marzo successivo alla vendemmia.
<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	il Sangiovese è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.
<b>Descrizione:</b>	rubino carico, ha un naso dolce e piacevole caratterizzato da sentori freschi, vinosi e fruttati con riconoscimenti di prugne, mirtili e more su fondo di note speziate. Succoso e mediamente strutturato, all'assaggio è secco, giustamente morbido, ben bilanciato dalla sottile nota fresca e dai tannini rotondi. Finale di buona lunghezza e ottima pulizia e carattere.
<b>Abbinamento:</b>	perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne e secondi di carne.
<b>Temperatura di servizio:</b>	16°C
<b>Bicchiere ideale:</b>	un ampio calice tipo Bordeaux.

