

# Japigo IGT Supertuscan

IGT Toscana Rosso IGT 2015

Azienda Agricola San Benedetto

---

prodotto in quantità limitate e solo in particolari annate con uve sangiovese, merlot e cabernet. Le uve sono raccolte in epoche diverse, in modo che siano raccolte in un perfetto stato sanitario ed a maturazione ottimale e vinificate separatamente. Dopo una lunga macerazione viene affinato in barriques per circa 12 mesi e per altri 12 mesi viene fatto riposare in bottiglia.

zona di produzione: Località San Benedetto - San Gimignano

composizione varietale: sangiovese, merlot e cabernet

esposizione dei vigneti: varie

altitudine: 240 m s.l.m.

natura del terreno: medio impasto tendente all'argilloso

epoca di vendemmia: varie epoche, dipendenti dal vitigno

colore: rosso rubino

olfatto: intenso di frutti rossi, ribes, note di mandorle tostate e cacao

gusto: pieno, asciutto e voluminoso

abbinamenti: grigliate, cacciagione e formaggi piccanti

Servire a 20 °C

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** IGT Toscana Rosso

**Denominazione** IGT

**Annata** 2015

**Classificazione** Supertuscan

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Toscana

**Certificazione** Convenzionale

**Vitigno** Sangiovese 50% ;Merlot 25% ;Cabernet 25%

**Gradazione** 14.50 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso rubino intenso

**Gusto** Pieno, asciutto e voluminoso

**Profumo** intenso di frutti rossi, ribes, note di mandorle tostate e cacao

**Abbinamenti** Secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di selvaggina al forno, formaggi a media stagionatura

**Temperatura di servizio** 20°C

## DATI DI PRODUZIONE

**Altitudine** 240 m

**Tipologia terreno** Medio impasto tendente all'argilloso

**Allevamento** Cordone speronato

**Densità impianto** Da 2.500 a 4.500

**Età ceppi** Da 10 a 30 anni  
**Resa per ettaro** 5.000 kg  
**Epoca vendemmia** Varie epoche, dipende dal vitigno  
**Tipo raccolta** Manuale  
**Metodi di difesa** Convenzionale  
**Vinificazione** Cemento a temperatura controllata  
**Affinamento** Barriques  
**Invecchiamento** Da 3 a 10 anni  
**consigliato**