

Sangioveto

Toscano IGT 2011

Badia a Coltibuono

Il Sangioveto è un Toscano Igt prodotto dall'azienda Badia a Coltibuono, in origine chiamato "San Zoveto", nome che in passato veniva usato per indicare il vitigno Sangiovese. Nato come omaggio ad una tradizione colturale che risale al medioevo.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Toscano

Denominazione IGT

Annata 2011

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Monti in Chianti

Vitigno Sangiovese 100%

Gradazione 15.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Colore rosso rubino intenso e profondo con riflessi porpora

Gusto In bocca svela una grande struttura: armonico, asciutto e sapido, con acidità ben bilanciata

Profumo Al naso forti note floreali di mammola e giaggiolo con note speziate di frutti rossi, vaniglia e chiodi di garofano

Abbinamenti Formaggi stagionati, secondi piatti di selvaggina, zuppe di

Temperatura di servizio 18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Bibenda 4 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;Wine Spectator 90

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud

Altitudine 260 - 370 m. m

Tipologia terreno Medio impasto ricco di scheletro

Allevamento Guyot

Densità impianto 5500 - 6600 piante per ettaro

Età ceppi 25 - 55 anni

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di 4- 5 settimane sulle vinacce, frollatura

Maturazione 12-18 mesi in barriques di rovere francese, nuovi al 10%

Affinamento 6 mesi in bottiglia