

## VIGNA ALLA SUGHERA

**Suolo:** Argilloso, ricco di scheletro fino e presenza di scisti, arenarie e roccia madre. Altitudine 280 m.s.l.m. Esposizione sud-est.

**Vitigno:** Sangiovese.

**Estensione del vigneto:** 1,60 Ha lavorati in biodinamico.

**Tipo d'impianto:** Guyot.

**Densità media ceppi per ha:** 5000 ceppi/ettaro.

**Età del vigneto:** 8 anni.

**Produzione media per ettaro:** 55 quintali.

**Vendemmia:** raccolta manuale 100%.

**Vinificazione:** Diraspatura, pigiatura, macerazione e fermentazione alcolica con lieviti naturali in tini di cemento (30 hl.) per 2-3 settimane. Svinatura ed affinamento in botte di rovere grande da 16 hl per 12/18 mesi. Prima dell'imbottigliamento 1-2 mesi in tini di cemento. Nessuna chiarifica e filtrazione.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 30 mg/l.

**Bottiglie prodotte:** 3000

### CARATTERISTICHE

Profumo netto e pulito. Colore rosso brillante, sfumature violacee. Gusto compatto, maturo, tondeggianti con una nota di sottile dolcezza; retrogusto minerale molto lungo.

### ABBINAMENTI

Piatti a base selvaggina o formaggi stagionati.

05/2010

I Mandorli di Pasquetti Massimo & C. Società Agricola s.n.c  
Piazza S. Tommaso, 14 (Loc. Belvedere) 57028 Suvereto. LI  
Codice Fiscale e Partita IVA 01569350497

Tel. 339-3285268 / Fax. 055-8420063 / e.mail: info@vignaimandorli.it