

VIGNA ALLA SUGHERA



Località: Belvedere di Suvereto(LI)

Vitigno 100% Sangiovese

Suolo: argilla, sabbia e calcare in parti uguali, ricco di scisto, marna, galestro.

Altitudine: 300 mt sopra il livello del mare

Appellazione: IGT Toscana Rosso

Regione: Toscana

Sistema di allevamento: Guyot

Anno di impianto: 2004

Produzione annua: circa 5400 bottiglie

Metodo di lavorazione de suolo: siamo biologici e aggiungiamo preparati biodinamici al terreno e alle viti. (500 e 501). Questo approccio aiuta la struttura del suolo, aiutando lo scambio tra la parte più profonda del suolo e la parte più superficiale. Le radici giocano un ruolo fondamentale in questo scambio, più sono capillari più assimilano parti minerali. Usiamo propoli, equiseto, rame e zolfo in quantità necessarie, dipende dalla vendemmia. Inerbimento spontaneo con sovesci a filari alterni di favino, trifoglio, orzo, veccia, rafano.


Vinificazione e affinamento:

Vigna alla sughera e Vigna ai maiali sono le due parcelle di sangiovese, esposte rispettivamente a Nord Est e Nord Ovest, che danno origine a questo vino. Le due parcelle vengono vinificate separatamente in mastelle aperte da 10 quintali con follature manuali e, se necessari, rimontaggi. La parcella di Vigna alla sughera rimane in macerazione post fermentativa sulle proprie bucce anche dopo la fermentazione e viene successivamente svinata dopo circa un mese e mezzo. Dopo 8 mesi di affinamento in legno da 25 hl e 16 hl le due parcelle vengono unite nella stessa massa per riposare in cemento ulteriori 8 mesi. Successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Note di Degustazione:

Elegante espressione di Sangiovese che cresce a pochi km dal mare, circondato dal bosco e dalla macchia mediterranea. Il colore tenue, tendente al granato, è accompagnato da un naso inizialmente floreale, che evolve verso sentori balsamici e del sottobosco (evoluzione da oliva nera, resina, capperi, per arrivare ad eucalipto e mentolo). Al palato è vellutato, estremamente deciso e pulito, verticale e longevo.

Etichettatura ambientale

MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENTALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
VETRO	VETRO VERDE E BLU	GL71		RACCOLTA VETRO
TAPPO	SUGHERO	FOR51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULA	CAPSULE POLILAMINATO - ALLUMINIO	C/ALU90		RACCOLTA ALLUMINIO
CARTONE	CARTONI	PAP20		RACCOLTA CARTA

Informazioni nutrizionali

	<i>Valori medi per 100 ml</i>
Energia	332 kJ 80 kcal
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Contiene piccole quantità di: Grassi, di cui acidi grassi saturi, Proteine, Sale.	

Ingredienti

Uve, Conservanti e antiossidanti: **Solfiti**