

I MANDORLI ROSSO



Località: Belvedere di Suvereto

Varietà: 80% Sangiovese, 15 % Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Altitudine: 300 mt s.l.m

Sistema di allevamento: Guyot

Raccolta: manuale

Età delle viti: 18 anni e 10 anni

Metodo di lavorazione del suolo:

praticiamo un'agricoltura rispettosa di tipo biologico e aggiungiamo preparati biodinamici al terreno e alle viti. (500 e 501). Questo approccio aiuta la struttura del suolo creando comunicazione tra la parte più profonda e quella superficiale di questo. Le radici giocano un ruolo fondamentale in questo scambio, più sono capillari più assimilano parti minerali grazie alla capacità di legarsi a micorrizze e batteri resi vitali da questo tipo di lavorazione. 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.

Le uve provengono da tutti i vigneti dalle zone più abbondanti o più magre.

Fermentazione: in mastella da 10 q.li e affinamento in vasche di cemento vetrificato per 8 mesi/1 anno.

La nuova annata 2020 sarà disponibile da Settembre 2021

Bottiglie prodotte annata 2020: 2900