

# 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

**Età delle viti:** 18 anni

**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, equisetolo, 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.