

IGT TOSCANA SANGIOVESE
2016

Zona di produzione	San Casciano in Val di Pesa, Firenze
Conduzione vigneto	Biologica
Vigneto	Gugliaie
Varietà	Sangiovese
Altitudine	270 m. s.l.m.
Esposizione	Sud
Composizione del suolo	Collina pliocenica ricca di sassi di fiume
Densità viti per ettaro	5,000 piante per ha
Forma di allevamento	Cordone speronato basso
Età	20 anni
Data di vendemmia	19 Settembre 2016
Vinificazione	Diraspatura manuale; fermentazione naturale in barriques aperte 16 giorni; durante la fermentazione rottura del cappello manuale quotidiana
Note	Non filtrato / Senza solfiti aggiunti
Data di imbottigliamento	Giugno 2017
Numero di bottiglie prodotte	280 (750ml)
Gradazione alcolica	13,5 % vol.
Denominazione	IGT Toscana Sangiovese

