

SCHEMA TECNICA VINO 100% SANGIOVESE

“FIN DI BOCCA 2016”

Enologo: Riccardo Cotarella

UVAGGIO: 100% SANGIOVESE

ZONA DI PRODUZIONE: MONTECUCCO (TOSCANA)

SUPERFICIE VIGNETO: 7,5HA – AGR. BIOLOGICA

ALTITUDINE VIGNETO: 260-320 MT. L. M.

TIPOLOGIA TERRENO: ARGILLOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

SESTO D’IMPIANTO: 2,80 X 0,85 M

DENSITA’ DI CEPPI: 4200 CEPPI PER ETTARO

RESA PER ETTARO: 40 - 60 Q.LI

RESA UVA IN VINO: 50%

ETA’ VIGNETO: DAL 1999

INVECCHIAMENTO: CIRCA 12 MESI IN BARRIQUES E BOTTI

IL VIGNETO: Il Sangiovese viene coltivato su terreni argillosi di collina, da cui si ottengono uve ben bilanciate a livello polifenolico e acidico.

Il microclima garantisce un’ottima maturazione donando allo stesso tempo complessità e completezza in termini di polifenoli, acidità e contenuto zuccherino.

LA VINIFICAZIONE: Le uve vengono sottoposte ad una selezione manuale che consente di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori; segue una pigiatura delicata e trasferimento in serbatoi di acciaio inox.

La fermentazione alcolica si svolge ad una temperatura controllata tra i 22 ed i 27 °C in modo da esaltare l’espressione aromatica e preservare le note fruttate. Al termine della fermentazione il vino viene trasferito in legno, dove matura per circa 12 mesi in botti grandi di rovere e barriques.

NOTE DEGUSTATIVE: Colore rosso rubino intenso. Al naso spicca per le intense note di amarena, lampone e tabacco, ben in equilibrio con sensazioni floreali. Al palato è ricco, caldo, con una buona dolcezza e rotondità. Tannini eleganti, setosi, con una buona persistenza.



SCHEMA TECNICA VINO 100% SANGIOVESE

“FIN DI BOCCA 2017”

Enologo: Riccardo Cotarella

UVAGGIO: 100% SANGIOVESE

ZONA DI PRODUZIONE: MONTECUCCO (TOSCANA)

SUPERFICIE VIGNETO: 7,5HA – AGR. BIOLOGICA

ALTITUDINE VIGNETO: 260-320 MT. L. M.

TIPOLOGIA TERRENO: ARGILLOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

SESTO D’IMPIANTO: 2,80 X 0,85 M

DENSITA’ DI CEPPI: 4200 CEPPI PER ETTARO

RESA PER ETTARO: 40 - 60 Q.LI

RESA UVA IN VINO: 50%

ETA’ VIGNETO: DAL 1999

INVECCHIAMENTO: CIRCA 12 MESI IN BARRIQUES E BOTTI

IL VIGNETO: Il Sangiovese viene coltivato su terreni argillosi di collina, da cui si ottengono uve ben bilanciate a livello polifenolico e acidico.

Il microclima garantisce un’ottima maturazione donando allo stesso tempo complessità e completezza in termini di polifenoli, acidità e contenuto zuccherino.

LA VINIFICAZIONE: Le uve vengono sottoposte ad una selezione manuale che consente di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori; segue una pigiatura delicata e trasferimento in serbatoi di acciaio inox.

La fermentazione alcolica si svolge ad una temperatura controllata tra i 22 ed i 27 °C in modo da esaltare l’espressione aromatica e preservare le note fruttate. Al termine della fermentazione il vino viene trasferito in legno, dove matura per circa 12 mesi in botti grandi di rovere e barriques.

NOTE DEGUSTATIVE: Colore rosso rubino intenso. Al naso aromi di frutta rossa matura. Ad aggiungere complessità si distingue tabacco con sensazioni di caffè. Al palato è caldo, complesso, con una buona dolcezza e rotondità; di buon equilibrio tra acidità e frutto. Complessità e completezza in termini di polifenoli.



SCHEMA TECNICA VINO 100% SANGIOVESE

“FIN DI BOCCA 2018”

Enologo: Riccardo Cotarella

UVAGGIO: 100% SANGIOVESE

ZONA DI PRODUZIONE: MONTECUCCO (TOSCANA)

SUPERFICIE VIGNETO: 7,5 HA – AGR. BIOLOGICA

ALTITUDINE VIGNETO: 260-320 MT. L. M.

TIPOLOGIA TERRENO: ARGILLOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

SESTO D’IMPIANTO: 2,80 X 0,85 M

DENSITA’ DI CEPPI: 4200 CEPPI PER ETTARO

RESA PER ETTARO: 40 - 60 Q.LI

RESA UVA IN VINO: 50%

ETA’ VIGNETO: DAL 1999

INVECCHIAMENTO: CIRCA 12 MESI IN BARRIQUES E BOTTI

IL VIGNETO: Il Sangiovese viene coltivato su terreni argillosi di collina, da cui si ottengono uve ben bilanciate a livello polifenolico e acidico.

Il microclima garantisce un’ottima maturazione donando allo stesso tempo complessità e completezza in termini di polifenoli, acidità e contenuto zuccherino.

LA VINIFICAZIONE: Le uve vengono sottoposte ad una selezione manuale che consente di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori; segue una pigiatura delicata e trasferimento in serbatoi di acciaio inox.

La fermentazione alcolica si svolge ad una temperatura controllata tra i 22 ed i 27 °C in modo da esaltare l’espressione aromatica e preservare le note fruttate. Al termine della fermentazione il vino viene trasferito in legno, dove matura per circa 12 mesi in botti grandi di rovere e barriques.

NOTE DEGUSTATIVE: Si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso sentori di prugna, mora, ben in equilibrio con sensazioni floreali. Al palato è ricco ma allo stesso tempo fresco; tannini eleganti ma decisi con una buona persistenza retro-olfattiva e finale sapido.

