

SINARRA senza solfiti aggiunti

IGT Toscana Rosso Biologico



Uvaggio
100% Sangiovese

Gradazione alcolica
13% vol

Vino Biologico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Profumi: caldo, con note di sottobosco e lampone, lievi sentori di tabacco.

Colore: rosso rubino

Gusto: decisamente fruttato, buona struttura supportato da tipica e piacevole freschezza.

Persistente.

Piatti da abbinarsi: salumi, carni bianche e rosse, formaggi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca media di vendemmia: seconda metà di Settembre

Tecnica di vinificazione: diraspa pigiatura soffice, fermentazione spontanea in vasi di cemento troncoconici con lieviti indigeni.

Affinamento: 6 mesi in vasi di cemento

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Vino non filtrato, naturale, senza solfiti aggiunti.

AMBIENTE PEDOCLIMATICO

Vigneto: Vigne Poggio Bestiale

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro

Giacitura: 250 metri s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Densità di impianto: 6400 ceppi/ettaro

Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale

Anno di impianto: 1998

Produzione media per pianta: 800 grammi

Uvaggio: 100% Sangiovese

Numero di bottiglie prodotte: 2,500