



SANGIOVESE

“Il Sangiovese è orgoglio della Toscana e serio interprete delle aree più assolate e severe di Camperchi, in cui la spezia
Dà maggior valore al frutto ed il sale
Un armonico contributo all’acidità”

Annata: 2008

Classificazione: I.G.T. Toscana Rosso.

Zona di produzione: Civitella in Val di Chiana.

Uvaggio: Sangiovese 100%

Altitudine: 400 m.s.l.m.

Terreno: Macigno ricco di scheletro.

Età dei vigneti: 9 anni

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità d’impianto: 8.330 piante/Ha

Produzione per ettaro: 40 Q.LI

Numero di bottiglie prodotte: 4.500

Maturazione: 18 mesi in barriques di rovere francese.

Affinamento: 18 mesi in bottiglia.

Colore: Rosso rubino.

Al naso: Note tipicamente riconducibili al Sangiovese: floreali come la violetta, e di frutti rossi come l’amarena e la prugna. Successivamente prevalgono note derivanti dal legno come vaniglia, liquirizia e tabacco con un lieve accenno di cannella.

In bocca: I tannini e l’acidità sono ben bilanciati dalla rotondità proveniente dall’importante gradazione alcolica e dalla maturazione in legno. Corpo ricco e avvolgente. Buona la corrispondenza con le note olfattive. Ottima persistenza.

Gradi alcolici: 14,0 % VOL

Temperatura di servizio: 18-20 °C

“Sangiovese is the pride of Tuscany and the serious representative of the sunniest, harshest areas of Camperchi,
where spice enhances the fruit and saltiness adds harmony to the acidity”

Year: 2008

Classification: I.G.T. Tuscany Red Wine.

Production zone: Civitella in Val di Chiana.

Grape: Sangiovese 100%

Altitude: 400 m a.s.l.

Soil: Rocky and rich in stony material.

Age of vineyard: 9 years old

Training system: Spurred cordon.

Number of plants: 8,330 plants/Ha

Production per hectare: 40 Q.LI

Number of bottles: 4.500

Ageing: 18 months in French oak barriques.

Refining: 18 months in bottles.

Color: Ruby red.

Aroma: Notes typically related to Sangiovese: as the floral violet, and red fruits like cherry and plum. Then come out notes arising from ageing in wood like vanilla, liquorice and tobacco with a slight hint of cinnamon.

Flavour: The tannins and acidity are well balanced by the roundness resulting from the important content of alcohol and ageing in wood. Rich, mouth-filling body. Good nose-palate correspondence and beautifully lingering.

Alcohol content: 14.0 % VOL

Serving temperature: 18-20 °C

Safra 2008. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.