



Sella dell'Acuto TOSCANA SANGIOVESE IGT

VIGNA: Sella dell'Acuto 0,5 ettari sud-est

TERRENO: Galestro

VITIGNO: Sangiovese allevato ad alberello a 9000 piante/ettaro

VENDEMMIA: Diverse vendemmie tra inizio e fine Settembre

VINIFICAZIONE: in tini di acciaio e in botti di cemento con lieviti indigeni.
Le diverse vendemmie hanno modalità e tempi diversi nelle fermentazioni.
La fermentazione malolattica è seguita a quella alcolica.

AFFINAMENTO: parte in botti di cemento e parte in barrique per 10 mesi
poi riunito per 8 mesi in acciaio. Il vino riposa in bottiglia un anno

PRODUZIONE MEDIA: 1500 bt. da 0,75 litri