

# Hiuls - Montecucco DOC Sangiovese Riserva

da agricoltura biologica –certificato da ICEA



<b>Comune di produzione:</b>	Civitella Paganico (Gr)
<b>Uve</b>	100% Sangiovese
<b>Numero Bottiglie prodotte</b>	5.000
<b>Vigneto:</b>	70% Campo dei Montagnoli 30% Campo dell' Oliveto
<b>Anno di impianto</b>	2000/2001
<b>Esposizione</b>	Sud e Sud-est 140 mslm
<b>Terreno</b>	Franco argilloso con scheletro frequente
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot doppio; 5050 piante per ettaro
<b>Resa per ettaro:</b>	45 quintali
<b>Vendemmia:</b>	manuale

**Fermentazione** Tini botte di rovere da 38,5 hl

**Affinamento:** Tini botte di rovere di Slavonia da 38,5 hl per un periodo di 24 mesi. 12 mesi di affinamento in bottiglia

**Epoca di imbottigliamento** settembre. Il vino non e' filtrato

**Produzione :** I nostri vigneti sono in produzione biologica (certificata da ICEA); vengono applicati solo rame e zolfo in determinati periodi. La lavorazione del suolo è esclusivamente meccanica e manuale senza uso di diserbanti; per fertilizzare viene applicata la tecnica del sovescio con fave o sulla.

Grazie all'ubicazione dell'azienda, circondata solo da boschi e quindi lontana da altre coltivazioni, si ha un ambiente sano che aiuta la coltivazione biologica. A luglio si effettua il diradamento dei grappoli contenendo la resa media per pianta attorno al chilo. La raccolta avviene esclusivamente in modo manuale con attenta selezione in vigna; l'uva viene raccolta in cassette da circa 20 kg e portata direttamente in cantina. La fermentazione avviene in tini botte di rovere di Slovenia da 38.5 ettolitri per ottenere un vino di struttura. L'affinamento di 24 mesi è stato in tino botte di rovere di Slavonia e in barili da 500 litri.

**Caratteristiche :** Sangiovese di razza sfoggia uno spettro olfattivo complesso con note di sotto bosco, frutta matura ed inserimenti di liquirizia. Piena all'assaggio offre freschezza e bevibilità. Colore profondo, rosso rubino con sfumature viola.

**Premi:** IX Selezione Vini Toscani 2010 – Diploma di Merito

**Recensioni:** Presente nelle varie edizioni delle piu' importanti guide di vino italiane

Slowine, I Vini d'Italia l' Espresso, I Vini di Veronelli, Vini Buoni d'Italia Touring, Bere Bene Low Cost Gambero Rosso, Guida al vino quotidiano Slow Food, Breviario dei Vini.



Il Civettaio – Agriturismo e Az, Agricola Biologica e Biodinamica in Maremma – [www.civettaio.it](http://www.civettaio.it)

Loc. Civettaio - Civitella Paganico - (GR) – Tel. (39) 348 702 9229 - [info@civettaio.it](mailto:info@civettaio.it)