

IL CIVETTAIO

AZIENDA AGRICOLA



Maremma Toscana Sangiovese doc - Biologico

Prodotto con 100% uve di sangiovese. Diradamento estivo dei grappoli contenendo la resa media per pianta attorno al chilo. La raccolta avviene in modo manuale con attenta selezione in vigna. L'uva fermenta in tini botte di rovere Francese e di Slovenia da 50 e 38,5 ettolitri. Il vino affina per almeno due anni in tini botte di rovere Francese e di Slavonia, durante i quali viene travasato alcune volte. Imbottigliato dopo almeno 24 mese si affina per un anno in bottiglia. Non filtrato.

COMUNE DI PRODUZIONE: Civitella Paganico (Gr)

UVE: 100 % Sangiovese, 12.000 bottiglie prodotte

VIGNETO: Campo dei Montagnoli e Campo dell'Oliveto

ESPOSIZIONE: Sud e Sud-est 140 mslm terreno franco argilloso con scheletro frequente

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot doppio; 5050 piante per ettaro

RESA PER ETTARO: 50 quintali

LIEVITI: Autoctoni

Caratteristiche: sentori di prugna e frutti rossi che si ampliano durante la beva, In bocca è molto piacevole con le note fruttate che danno freschezza e buona beva. Corpo vellutato, elegante e di spessore. Vino da lungo invecchiamento.