



Japigo IGT Supertuscan

IGT Toscana Rosso IGT 2015

[Azienda Agricola San Benedetto](#)

prodotto in quantità limitate e solo in particolari annate con uve sangiovese, merlot e cabernet. Le uve sono raccolte in epoche diverse, in modo che siano raccolte in un perfetto stato sanitario ed a maturazione ottimale e vinificate separatamente. Dopo una lunga macerazione viene affinato in barriques per circa 12 mesi e per altri 12 mesi viene fatto riposare in bottiglia.

zona di produzione: Località San Benedetto - San Gimignano

composizione varietale: sangiovese, merlot e cabernet

esposizione dei vigneti: varie

altitudine: 240 m s.l.m.

natura del terreno: medio impasto tendente all'argilloso

epoca di vendemmia: varie epoche, dipendenti dal vitigno

colore: rosso rubino

olfatto: intenso di frutti rossi, ribes, note di mandorle tostate e cacao

gusto: pieno, asciutto e voluminoso

abbinamenti: grigliate, cacciagione e formaggi piccanti

Servire a 20 °C

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	IGT Toscana Rosso
Denominazione	IGT
Annata	2015
Classificazione	Supertuscan
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Sangiovese 50% ;Merlot 25% ;Cabernet 25%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso
Gusto	Pieno, asciutto e voluminoso
Profumo	intenso di frutti rossi, ribes, note di mandorle tostate e cacao
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di selvaggina al forno, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	20°C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	240 m
Tipologia terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
Allevamento	Cordone speronato
Densità impianto	Da 2.500 a 4.500

Età ceppi Da 10 a 30 anni
Resa per ettaro 5.000 kg
Epoca vendemmia Varie epoche, dipende dal vitigno
Tipo raccolta Manuale
Metodi di difesa Convenzionale
Vinificazione Cemento a temperatura controllata
Affinamento Barriques
Invecchiamento Da 3 a 10 anni
consigliato