# 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 consigliato** | Da 3 a 10 anni |