Sangioveto

Toscano IGT 2011

Badia a Coltibuono

Il Sangioveto è un Toscano Igt prodotto dall'azienda Badia a Coltibuono, in origine chiamato "San Zoveto", nome che che in passato veniva usato per indicare il vitigno Sangiovese. Nato come omaggio ad una tradizione colturale che risale al medioevo.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Toscano
Denominazione	IGT
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Monti in Chianti
Vitigno	Sangiovese 100%
Gradazione	15.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore rosso rubino intenso e profondo con riflessi porpora
Gusto	In bocca svela una grande struttura: armonico, asciutto e sapido, con acidità ben bilanciata
Profumo	Al naso forti note floreali di mammola e giaggiolo con note speziate di frutti rossi, vaniglia e chiodi di garofano
Abbinamenti	Formaggi stagionati, secondi piatti di selvaggina, zuppe di
Temperatura di servizio	18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Bibenda 4 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;Wine Spectator 90

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	260 - 370 m. m
Tipologia terreno	Medio impasto ricco di scheletro
Allevamento	Guyot
Densità impianto	5500 - 6600 piante per ettaro
Età ceppi	25 - 55 anni
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di 4- 5 settimane sulle vinacce, follatura
Maturazione	12-18 mesi in barriques di rovere francese, nuovi al 10%

Affinamento 6 mesi in bottiglia