



# Il Sasso

Carmignano DOCG 2014

Piaggia

---

Il Sasso Carmignano Docg nasce da una selezione dell'omonimo vigneto, posto a S. Cristina a Mezzana, in una delle zone più interessanti della Denominazione. La nostra volontà è sempre stata quella di esaltare la peculiarità di tale vigneto che presenta un'ottima vocazione a produrre uve di primissima qualità.

Il Sasso esprime la profondità e la ricchezza organolettica dei grandi vini di Carmignano, abbinata alla freschezza e all'eleganza che i grandi terroir sono in grado di esprimere e garantire nel tempo. Per tale motivo abbiamo iniziato a produrre questo Cru, in cui la tradizione delle nostre terre si fonde in una lettura moderna del vino.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Carmignano
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Poggio a Caiano (Po)
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 70% ;Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 20%;Merlot 10%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rubino intenso e profondo
<b>Gusto</b>	Ampio e avvolgente, presenta una bocca suadente eleganza tipica dei Sangiovesi di razza. Pieno di corpo ed oculato bilanciamento tra alcoli e polialcoli, acidi e tannini, ha un finale in bocca persistente, con una piacevole scia dolce, fresca e fruttata.
<b>Profumo</b>	Profumi di ciliegia e marasca su eleganti note balsamiche e speziate. Complesso all'olfatto, ricorda frutti di bosco in confettura, spezie dolci, timo e cacao
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi stagionati, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Altitudine</b>	250 m
<b>Tipologia terreno</b>	Medio impasto con argilla e galestro
<b>Allevamento</b>	Guyot

**Densità impianto** 6.250 viti per ettaro

**Resa per ettaro** 6.000 kg d'uva

**Vinificazione** Le uve raccolte rigorosamente a mano vengono vinificate in piccoli contenitori per favorire l'ottimale estrazione dei componenti della buccia. La fermentazione è condotta con lieviti naturali nel rispetto del terroir con una permanenza del vino sulle bucce di almeno 18/20 giorni durante i quali vengono effettuate follature e brevissimi rimontaggi

**Maturazione** Il vino viene trasferito in piccoli contenitori di legno francese dove svolge la fermentazione malolattica e sosta per almeno 15 mesi, durante i quali, vengono effettuati alcuni travasi per illimpidirlo e renderlo pronto per la messa in bottiglia che avviene senza sottoporre il vino ad alcun processo di filtrazione e chiarifica, per poter mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche

**Affinamento** In bottiglia almeno 6 mesi