

SOR TONINO

SANGIOVESE DI TOSCANA I.G.T.



Uvaggio

Sangiovese minimo 85%, eventuali aggiunte di altri vitigni complementari a seconda dell'annata.



Ubicazione vigneti

Media Collina 150-200 mt s.l.m.



Terreno

Medio impasto con strati limosi, tufacei, argillosi.



Sistema di allevamento

Guyot semplice



Densità di impianto

4.700 ceppi per ettaro



Microclima

Condizioni microclimatiche ottimali con sostanziali differenze termiche tra il giorno e la notte, ideali per lo sviluppo e il mantenimento delle sostanze coloranti ed aromatiche.



Produzione in vino

Non superiore a 70 hl/ha



Vendemmia

Manuale con selezione dei grappoli in base al grado di maturazione.



Vinificazione e maturazione

Fermentazione a temperatura controllata (25-26°C) in serbatoi di acciaio inox con frequenti rimontaggi e déléstage. Macerazione di minimo 10 giorni. Maturazione in acciaio per non meno di 8 mesi e successivo riposo in bottiglia per circa 30 giorni prima della commercializzazione.



Note di degustazione

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, ha un profumo delicato che ricorda frutta a polpa rossa con leggera nota vegetale, tipica del Sangiovese. In bocca si evidenzia una buona struttura ben integrata alla freschezza, che ne fanno un vino giovane ed equilibrato.



Temperatura di servizio consigliata

16° C



Abbinamenti

Primi piatti di terra, formaggi e salumi toscani

