SCHEDA TECNICA

VIGNAALTA
Terre di Pisa DOC Sangiovese



Annata: 2021
Tipologia: Rosso
Qualificazione: Terre di Pisa DOC Sangiovese
Vitigno: Sangiovese 100%
Produzione: 4.000 bottiglie.

Zona di produzione: Terricciola (PI)
Produzione per ettaro: 70 quintali.
Esposizione e altitudine: est - 250 slm
Terreno: franco - argilloso
Anno d'impianto: 2004
Vendemmia: seconda decade di settembre.
Densità piante: 5.600 piante per ha.
Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Vinificazione e affinamento: 24 mesi in botti da 25 hl di rovere francese.

Gradazione alcolica: 14,5 °C
Tenore zuccherino: <0,6 g/l
Acidità Totale: 5,10
PH: 3,58

Note di degustazione: Al naso offre un bouquet intenso ed elegante dove emergono profumi di spezie dolci e di frutta rossa, che richiamano la ciliegia e l'amarena. Strutturato ed equilibrato, al palato ha corpo importante che esalta la trama tannica, ben amalgamata e persistente, tipica del Sangiovese.

Abbinamenti consigliati: Ideale con piatti a base di carne, arrosti e selvaggina. Ottimo abbinamento con formaggi stagionati ed erborinati, primi piatti a base di carne, zuppe tipiche toscane.

Temperatura di servizio: 18 °C

BADIA DI MORRONA