

SANGIOVESE
RISERVA



ANNATA 2006



DENOMINAZIONE Sangiovese Colli Martani Riserva D.O.C.
(Denominazione di Origine Controllata)

VITIGNO Sangiovese 100 %

GRADAZIONE ALCOLICA Alcol in volume pari a 14,5%

ZONA DI PRODUZIONE Uncinano di Spoleto, Perugia, Italia

CARATTERISTICHE DEL VITIGNO

Tipologia di allevamento Viti a cordone speronato. Sistema di impianto 2,80 m per 1 m, 3600 piante di vite ad ettaro

Altimetria In media 348 m s.l.m.

Suolo Terreni di copertura superficiale costituiti da sedimenti prevalentemente limosi e limoso-sabbiosi

Clima Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, brezza di montagna notturna per la particolare posizione del vigneto, quest'ultimo posto alle pendici dei Monti Martani (ca 1.094 m)

Esposizione In direzione sud - est

Resa per ettaro Circa 45 - 50 q.li

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore Decisamente intenso

Odore Sentori dolci di ciliegia e confettura matura intersecata con spezie, dalla cannella alla noce moscata, con una punta piacevole di vaniglia, cacao nero, cioccolata e un intercalare di caffè tostato

Sapore Entra pieno quasi severo, concentrato, dolce nel contempo e carico dei suoi caratteristici tannini addolciti; ottima fusione nel tempo con legni piacevoli ed importanti, che donano una centralità fra il vino e il frutto ancora presente delle uve Sangiovese, lungo e piacevolmente equilibrato

VENDEMMIA Tradizionale

VINIFICAZIONE Classica, caratterizzata dal contatto, più o meno prolungato, tra le vinacce e il mosto (macerazione) in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO In botti di rovere della capacità di 2,25 hl (barriques) e 5 hl (tonneau) per almeno un anno e sei mesi

FORMATO BOTTIGLIA Capacità della bottiglia 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO Si consiglia di servire ad una temperatura compresa tra 18 e 20°C

BICCHIERE PER DEGUSTAZIONE Si consiglia di degustare con bicchieri privi di stampe o verniciature, di capacità intorno ai 350 ml e di diametro apertura pari a 62 - 82 mm. Versare il vino in quantità pari ad ¼ della capacità del bicchiere

ABBINAMENTI Si consiglia di accompagnare con cibi come carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati e dolci secchi

