



COLLINE SAN BIAGIO



SANCTI BLASII 2011

Prodotto che connota di identità la nostra azienda e il borgo di San Biagio. Antica DOCG di medicea memoria, è un blend di sangiovese, cabernet sauvignon e merlot, unione di finezza e potenza.

CLIMA

Gennaio e febbraio sono stati caratterizzati da temperature rigide ma poca piovosità. La primavera si è presentata già ai primi giorni di marzo e con temperature leggermente più elevate rispetto alla media stagionale determinando uno sviluppo vegetativo anticipato.

L'estate, nei mesi di giugno e luglio, ha avuto temperature più basse rispetto alla media, riequilibrando l'accelerata del periodo primaverile. Il picco di caldo è arrivato nella metà di agosto con giornate soleggiate e serate fresche.

Questa escursione termica ha permesso l'evoluzione ottimale delle uve, raccolte tra la metà di settembre e i primi cinque giorni di ottobre per un totale di sei vendemmie.

SCHEDE TECNICHE

Classificazione: Carmignano DOCG

Uvaggio: 70% Sangiovese; 20% Cabernet Sauvignon; 10% Merlot

Terreno: galestro - alberese

Numero di piante per ettaro: 5.000

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 40 quintali per ettaro

Vendemmia: terza e quarta settimana di settembre, prima di ottobre

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, fermentazione malolattica in barriques

Affinamento: in barriques di rovere francese nuove e al 2° passaggio per 14 mesi. In bottiglia minimo 12 mesi

Alcool: 14%