



COLLINE SAN BIAGIO

DONNA MINGARDA 2008



Primo Sangiovese in purezza di Carmignano, esalta la naturale forza espressiva del vitigno sangiovese, coniugando scelta innovativa e consolidata tradizione.

Deriva il suo nome da Donna Mingarda, per storica appartenenza dei terreni di produzione.

CLIMA

Il 2008 è stato caratterizzato da un autunno ed un inverno né freddi né piovosi con temperature leggermente superiori alle medie stagionali. La primavera è iniziata regolarmente nella seconda metà di marzo, ma caratterizzata da notevoli piogge soprattutto nel periodo della fioritura determinando un rallentamento dell'allegagione. L'estate, arrivata nel mese di giugno, ha fatto registrare temperature alte e una scarsa piovosità, facendo recuperare il ritardo vegetativo dei mesi precedenti. Già dalla fine di agosto le temperature serali sono scese notevolmente rispetto alle alte temperature giornaliere, escursioni determinanti per lo sviluppo finale delle uve.

L'andamento climatico generale ha permesso una perfetta maturazione, con l'inizio della raccolta il 14 settembre e termine il 16 ottobre per un totale di undici vendemmie.

SCHEDE TECNICHE

Classificazione: Sangiovese Toscana IGT

Uvaggio: Sangiovese

Terreno: galestro - alberese

Numero di piante per ettaro: 5000

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 50 quintali per ettaro

Vendemmia: seconda, terza e quarta settimana di settembre

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

Affinamento: in barriques di rovere francese al 2° e 3° passaggio per 10 mesi. In bottiglia minimo 6 mesi

Alcool: 13,5%