



COLLINE SAN BIAGIO

DONNA MINGARDA 2010



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

L'anno 2010 è stato sicuramente un anno particolare che ha determinato un ritardo nello sviluppo vegetativo. I primi mesi dell'anno sono stati rigidi e con temperature più volte sotto i 0°C. Fino a giugno le temperature medie sono state al di sotto delle stagionali, ritardando il ciclo di sviluppo delle viti, essendo la frequenza degli eventi piovosi particolarmente significativa. L'estate è giunta nella seconda metà di luglio con temperature che si sono mantenute nella media. Tenuto conto dell'andamento climatico, il lavoro in vigna è stato focalizzato su diradamento e sfogliatura. Settembre ha portato giornate ventose ma calde, permettendo, grazie al lavoro in vigna svolto nei mesi precedenti, di raccogliere uve sane e ricche di polifenoli. La raccolta delle uve iniziata il 19 settembre è terminata il 7 di ottobre per un totale di otto 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: 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 12 mesi. In bottiglia minimo 6 mesi

Alcool: 14%