



COLLINE SAN BIAGIO

DONNA MINGARDA 2011



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

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: 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 10 mesi. In bottiglia minimo 6 mesi

Alcool: 14%