



## 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%