



## COLLINE SAN BIAGIO

### DONNA MINGARDA 2012



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 2012 è stato caratterizzato da un inverno rigido e piovosità regolare, con la minima annuale di  $-4,4^{\circ}\text{C}$  nel mese di febbraio.

La piovosità dei mesi di aprile e maggio, che ha garantito una ottimale riserva idrica per i vigneti, e l'attenta sfemminellatura hanno permesso di far affrontare al meglio il periodo di siccità dei mesi di luglio e agosto con la temperatura atmosferica che ha raggiunto il suo picco massimo con i  $40,9^{\circ}\text{C}$  proprio nel mese di agosto, facendo registrare altresì notevoli escursioni termiche tra giorno e notte. Le delicate piogge degli ultimi giorni di agosto, più abbondanti nel mese di settembre, hanno consentito una perfetta maturazione delle uve, sia sotto il profilo zuccherino che fenolico.

La raccolta delle uve si è concentrata tra il 17 settembre e l'8 ottobre per un totale di sette 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:** 13,5%