



COLLINE SAN BIAGIO

DONNA MINGARDA 2013



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

Annata caratterizzata da un andamento climatico particolare dove l'attività pluviometrica si è concentrata soprattutto nella prima metà dell'anno, giugno compreso.

La fresca primavera, protrattasi fino alla seconda metà di maggio, ha determinato un leggero ritardo del germogliamento nonché della fioritura. E'verso la fine di giugno che arriva l'estate con le temperature più alte registrate nella seconda metà del mese di luglio, determinando forti escursioni termiche tra giorno e notte, permettendo alle viti uno sviluppo vegetativo completo e perfetto per la maturazione delle uve.

Raccolta iniziata il 18 settembre e terminata il 12 ottobre per un totale di nove 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: prima settimana di ottobre

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%