



COLLINE SAN BIAGIO

DONNA MINGARDA 2014



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 2014 ha rappresentato un'annata impegnativa dove il lavoro in vigna è stato fondamentale per ottenere eccellenti risultati.

Inverno freddo e particolarmente piovoso con una primavera mite ma asciutta.

L'attenta lavorazione dei terreni mediante sovesci ha contribuito all'apporto di sostanza organica per favorire uno sviluppo della vite equilibrato; la spollonatura, la sfogliatura eseguita in prefioritura per garantire una migliore qualità dei grappoli, accompagnata da un forte diradamento a completamento del lavoro iniziato, hanno permesso il raggiungimento di una maturazione perfetta delle uve. La raccolta è iniziata il 21 settembre e terminata il 13 ottobre, il tutto per consentire la perfetta maturazione delle uve e l'ottimale concentrazione degli zuccheri e dei composti fenolici.

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: quarta settimana di settembre e prima 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%