



COLLINE SAN BIAGIO

DONNA MINGARDA 2015

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

Andamento pluviometrico nella media con un inverno mite, la minima si è registrata nel mese di gennaio con $-1,2^{\circ}\text{C}$.

L'inizio della primavera si è presentato con temperature più basse delle medie stagionali, tornando ad essere regolari nei mesi di maggio e giugno.

L'estate arriva i primi giorni di giugno, con il picco nel mese di luglio, mantenendosi forti escursioni termiche tra il giorno e la notte e una maggiore ventilazione serale rispetto all'annata precedente, favorendo un'ottimale maturazione.

La raccolta iniziata il 14 settembre è terminata il 7 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: 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: 14%

