



## COLLINE SAN BIAGIO

### **DONNA MINGARDA 2016**

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**

L'annata è stata molto regolare, caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso. Le precipitazioni infatti si sono concentrate tra i mesi di aprile e luglio.

Una primavera fresca con rovesci frequenti ha permesso ai terreni l'accumulo di acqua necessaria per lo sviluppo delle piante garantendo il fabbisogno per le viti.

L'estate è stata calda ma non torrida, la temperatura massima si è registrata nel mese di giugno con 36,8° C, le importanti escursioni termiche tra giorno e notte hanno favorito un'ottima maturazione.

La raccolta è iniziata il 12 settembre terminando il 16 ottobre per un totale di dieci 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 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 11 mesi. In bottiglia minimo 6 mesi

**Alcool:** 14%

