



## COLLINE SAN BIAGIO

### **DONNA MINGARDA 2017**

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 che potrà essere ricordata come una delle più siccitose e calde. L'inverno è stato caratterizzato da temperature più alte della media stagionale, con piovosità nella norma. Già alla fine di febbraio si sono registrate temperature primaverili che hanno inciso nello sviluppo vegetativo delle piante, il germogliamento è avvenuto con una decina di giorni di anticipo. L'estate è iniziata i primi giorni di maggio, siccità e caldo si sono protratti per tutto il periodo estivo comportando una naturale limitazione dello sviluppo vegetativo delle piante e quindi della dimensione dei grappoli con rese molto basse. Il lavoro in vigna si è concentrato soprattutto sull'apparato fogliare, mirato alla protezione dei grappoli e alla loro sanità. La vendemmia è iniziata il 7 settembre, e terminata il 28 settembre per un totale di 7 vendemmie.

#### **SCHEMA TECNICA**

**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:** seconda e terza 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%

