



COLLINE SAN BIAGIO



SANCTI BLASII 2006

Prodotto che connota di identità la nostra azienda e il borgo di San Biagio. Antica DOCG di medicea memoria, è un blend di sangiovese, cabernet sauvignon e merlot, unione di finezza e potenza.

CLIMA

L'andamento climatico del 2006 è stato caratterizzato da un inverno rigido e piovoso, con temperature più volte sotto i 0°C e con la minima nel mese di gennaio di -7,2°C. La primavera si è presentata con qualche giorno di ritardo ma con temperature nella media e una piovosità regolare determinando un leggero ritardo nel germogliamento. L'estate non è stata torrida, ma molto secca da luglio fino alla seconda metà di agosto caratterizzato da eventi piovosi al di sopra della media.

Un settembre soleggiato, con buone escursioni termiche tra giorno e notte, e ventilato nelle ore serali, ha permesso, grazie all'attenzione in vigna dei mesi precedenti, di ottenere un'annata importante sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo.

La raccolta è iniziata il 15 di settembre e terminata il 7 di ottobre per un totale di sette vendemmie.

SCHEDE TECNICHE

Classificazione: Carmignano DOCG

Uvaggio: 70% Sangiovese; 20% Cabernet Sauvignon; 10% Merlot

Terreno: galestro - alberese

Numero di piante per ettaro: 5.000

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 40 quintali per ettaro

Vendemmia: terza e quarta settimana di settembre, prima di ottobre

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, fermentazione malolattica in barriques

Affinamento: in barriques di rovere francese nuove e al 2° passaggio per 15 mesi. In bottiglia minimo 12 mesi

Alcool: 14%