



COLLINE SAN BIAGIO



SANCTI BLASII 2007

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

Annata molto lineare sotto il profilo meteorologico, inverno mite e caratterizzato da eventi piovosi ridotti in numero ma abbondanti in quantità. Marzo si è presentato con temperature al di sotto della media stagionale per poi ritornare nella norma con l'inizio della primavera. Questo andamento climatico ha fatto sì che lo sviluppo vegetativo sia avvenuto con le cadenze tipiche.

Giugno leggermente piovoso ma ben bilanciato da un luglio e agosto caldi e secchi, con un abbassamento delle temperature negli ultimi giorni di agosto.

La maturazione delle uve si è perfezionata e completata grazie ad un settembre soleggiato e fresco nelle serate con escursioni termiche fino a un massimo di 9°C.

Raccolta iniziata il 17 settembre e terminata il 7 ottobre per un totale di otto 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 14 mesi. In bottiglia minimo 12 mesi

Alcool: 14%