



## COLLINE SAN BIAGIO



### SANCTI BLASII 2008

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

Il 2008 è stato caratterizzato da un autunno ed un inverno né freddi né piovosi con temperature leggermente superiori alle medie stagionali.

La primavera è iniziata regolarmente nella seconda metà di marzo, ma caratterizzata da notevoli piogge soprattutto nel periodo della fioritura determinando un rallentamento dell'allegagione. L'estate, arrivata nel mese di giugno, ha fatto registrare temperature alte e una scarsa piovosità, facendo recuperare il ritardo vegetativo dei mesi precedenti.

Già dalla fine di agosto le temperature serali sono scese notevolmente rispetto alle alte temperature giornaliere, escursioni determinanti per lo sviluppo finale delle uve.

L'andamento climatico generale ha permesso una perfetta maturazione, con l'inizio della raccolta il 14 settembre e termine il 16 ottobre per un totale di undici 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:** seconda e quarta settimana di settembre, seconda e terza 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:** 13,5%