



COLLINE SAN BIAGIO



SANCTI BLASII 2009

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

Stagione caratterizzata da regolarità, con un inizio di primavera fresco e piovoso ma che non ha ritardato il germogliamento. Estate con temperature nelle medie e con un agosto caldo e siccitoso, pochi giorni caratterizzati da escursioni termiche tra giorno e notte. Le delicate piogge di inizio settembre hanno consentito alle uve di proseguire per la loro perfetta maturazione.

La raccolta iniziata a metà settembre dalle uve Merlot, e proseguita fino al 12 ottobre terminando con gli ultimi grappoli di Cabernet Sauvignon, per un totale di dieci 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, seconda 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%