



COLLINE SAN BIAGIO



SANCTI BLASII 2010

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'anno 2010 è stato sicuramente un anno particolare che ha determinato un ritardo nello sviluppo vegetativo. I primi mesi dell'anno sono stati rigidi e con temperature più volte sotto i 0°C. Fino a giugno le temperature medie sono state al di sotto delle stagionali, ritardando il ciclo di sviluppo delle viti, essendo la frequenza degli eventi piovosi particolarmente significativa.

L'estate è giunta nella seconda metà di luglio con temperature che si sono mantenute nella media. Tenuto conto dell'andamento climatico, il lavoro in vigna è stato focalizzato su diradamento e sfogliatura.

Settembre ha portato giornate ventose ma calde, permettendo, grazie al lavoro in vigna svolto nei mesi precedenti, di raccogliere uve sane e ricche di polifenoli.

La raccolta delle uve iniziata il 19 settembre è terminata il 7 di 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 15 mesi. In bottiglia minimo 12 mesi

Alcool: 13,5%