



COLLINE SAN BIAGIO



SANCTI BLASII 2013

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 caratterizzata da un andamento climatico particolare dove l'attività pluviometrica si è concentrata soprattutto nella prima metà dell'anno, giugno compreso.

La fresca primavera, protrattasi fino alla seconda metà di maggio, ha determinato un leggero ritardo del germogliamento nonché della fioritura. E'verso la fine di giugno che arriva l'estate con le temperature più alte registrate nella seconda metà del mese di luglio, determinando forti escursioni termiche tra giorno e notte, permettendo alle viti uno sviluppo vegetativo completo e perfetto per la maturazione delle uve.

Raccolta iniziata il 18 settembre e terminata il 12 ottobre per un totale di nove 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: quarta settimana di settembre, prima e 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%