



COLLINE SAN BIAGIO



SANCTI BLASII 2014

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 2014 ha rappresentato un'annata impegnativa dove il lavoro in vigna è stato fondamentale per ottenere eccellenti risultati. Inverno freddo e particolarmente piovoso con una primavera mite ma asciutta.

L'attenta lavorazione dei terreni mediante sovesci ha contribuito all'apporto di sostanza organica per favorire uno sviluppo della vite equilibrato; la spollonatura, la sfogliatura eseguita in prefioritura per garantire una migliore qualità dei grappoli, accompagnata da un forte diradamento a completamento del lavoro iniziato, hanno permesso il raggiungimento di una maturazione perfetta delle uve. La raccolta è iniziata il 21 settembre e terminata il 13 ottobre, il tutto per consentire la perfetta maturazione delle uve e l'ottimale concentrazione degli zuccheri e dei composti fenolici.

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 13 mesi. In bottiglia minimo 12 mesi

Alcool: 13,5%