



COLLINE SAN BIAGIO



SANCTI BLASII 2015

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

Andamento pluviometrico nella media con un inverno mite, la minima si è registrata nel mese di gennaio con $-1,2^{\circ}\text{C}$.

L'inizio della primavera si è presentato con temperature più basse delle medie stagionali, tornando ad essere regolari nei mesi di maggio e giugno.

L'estate arriva i primi giorni di giugno, con il picco nel mese di luglio, mantenendosi forti escursioni termiche tra il giorno e la notte e una maggiore ventilazione serale rispetto all'annata precedente, favorendo un'ottimale maturazione.

La raccolta iniziata il 14 settembre è terminata il 7 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 e 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: 14%