



COLLINE SAN BIAGIO



SANCTI BLASII 2016

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'annata è stata molto regolare, caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso. Le precipitazioni infatti si sono concentrate tra i mesi di aprile e luglio.

Una primavera fresca con rovesci frequenti ha permesso ai terreni l'accumulo di acqua necessaria per lo sviluppo delle piante garantendo il fabbisogno per le viti.

L'estate è stata calda ma non torrida, la temperatura massima si è registrata nel mese di giugno con 36,8° C, le importanti escursioni termiche tra giorno e notte hanno favorito un'ottima maturazione. La raccolta è iniziata il 12 settembre terminando il 16 ottobre 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: 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 14 mesi. In bottiglia minimo 12 mesi

Alcool: 14%