



## COLLINE SAN BIAGIO



### VIGNA TOIA 2016

Espressione di un frutto d'assoluta integrità e d'immediata piacevolezza di beva, è un blend di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Nasce sulle nostre colline, luoghi di vita e di anima di Leonardo, ed è a lui dedicato.

#### 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:** Rosso Toscana IGT

**Uvaggio:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Terreno:** galestro - alberese

**Numero di piante per ettaro:** 5.000

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa per ettaro:** 60 quintali per ettaro

**Vendemmia:** seconda settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

**Affinamento:** in vasche di acciaio inox per 5 mesi. In bottiglia minimo 2 mesi

**Alcool:** 14%