



COLLINE SAN BIAGIO



VIGNA TOIA

2017

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

Annata che potrà essere ricordata come una delle più siccitose e calde. L'inverno è stato caratterizzato da temperature più alte della media stagionale, con piovosità nella norma. Già alla fine di febbraio si sono registrate temperature primaverili che hanno inciso nello sviluppo vegetativo delle piante, il germogliamento è avvenuto con una decina di giorni di anticipo. L'estate è iniziata i primi giorni di maggio, siccità e caldo si sono protratti per tutto il periodo estivo comportando una naturale limitazione dello sviluppo vegetativo delle piante e quindi della dimensione dei grappoli con rese molto basse. Il lavoro in vigna si è concentrato soprattutto sull'apparato fogliare, mirato alla protezione dei grappoli e alla loro sanità. La vendemmia è iniziata il 7 settembre, e terminata il 28 settembre per un totale di 7 vendemmie.

SCHEDA TECNICA

Classificazione: Rosso Toscana IGT

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e 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%