



SANGERVASIO
NATURA DEL VINO



A Sirio 2007

Note di produzione

Denominazione:

Toscana Rosso IGT

Vitigni principali:

Sangiovese 95%, Cabernet Sauvignon 5%

Vigneti di proprietà:

Le uve sono ottenute da uno dei più bei vigneti di proprietà dell'azienda a 200 metris.l.m. su terreno misto e con densità di 12.000 piante per ettaro che danno meno di 1 kg. di uva ciascuna.

Vendemmia:

Manuale, nella terza settimana di settembre, con cernita manuale delle uve all'arrivo in cantina.

Vinificazione:

Fermentazione alcolica in vasca di cemento a temperatura controllata con lieviti naturali; fermentazione malolattica direttamente nelle barriques in cui è proseguito l'affinamento.

Affinamento:

14 mesi in barriques per 50% nuove, e almeno 24 mesi in bottiglia in ambienti a temperatura controllata.

Note di vendita

Storia:

È uno dei due "cru" dell'azienda.

È dedicato al nonno degli attuali proprietari, Sirio Tommasini, che volle dare un segnale forte della crescita verso la quale aveva avviato l'azienda, portando sul mercato un vino frutto delle migliori uve dei nuovi vigneti ad altissima densità.

Stile:

Morbido e avvolgente.

Come proporlo:

È un vino adatto a un consumo attento, ma che dimostra la versatilità tipica del Sangiovese nell'abbinamento con i sapori della tavola.

Come descriverlo:

Di ottima struttura, intenso, nel colore rosso rubino, nei profumi di piccoli frutti a bacca rossa e nera, arricchito da note speziate.

Il gusto è pieno e avvolgente, assai persistente.

Riconoscimenti:

L'Espresso 2012: 16/20

Duemilavini 2012: 4 grappoli

Falstaff: 94/100

Servizio:

18-20°C. in bicchieri tipo "ballon" o da Sangiovese.

Certificato Biologico

Organismo di controllo: Bioagricert

Italia - IT BAC 091793 T 000002

Usa - US BAC 091793 T 000002

**AZIENDA AGRICOLA
SAN GERVASIO**

Tel. +39 0587 483360 - Fax +39 0587 484361 • info@sangervasio.com

www.sangervasio.com