

MAREMMALTA

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA



MICANTE

SANGIOVESE
TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica

Vino dal bel colore rosso rubino scuro, intenso, tendente al granato, ben fitto. Al naso si sentono spezie mentolate, frutti rossi maturi (prugna, marasca ...). In bocca è molto piacevole, caldo, appagante, con tannini morbidi al punto giusto, persistente. Un vino che invita alla beva talmente è gustoso.

Vitigno: Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Vigneto: Località Casteani

Anno d'impianto: Vigneti di 10-15 anni

Esposizione: Sud Ovest

Terreno: Ricco di scheletro, povero d'argilla

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità: 3800-5500 ceppi ettaro

Raccolta: Manuale in cassette con cernita delle uve
La vendemmia è tra la fine di Settembre e l'inizio d'Ottobre.

La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con il controllo di temperatura tra i 18 ed i 23 gradi, mentre la fermentazione malolattica avviene in legno (barrique) per un 50% di legno francese ed un 50% legno americano, dove il vino rimane fino al momento dell'imbottigliamento.