



Vitigni: Sangiovese 100%

Collocazione geografica del vigneto: in località "Villa Patrizia" a 450 mt s.l.m. con esposizione nord/ovest in zona collinare e piuttosto ventilata

Sistema d'allevamento e produzione: cordone speronato 60 q.li/ha

Composizione del terreno: tessitura franco argillosa, suoli calcarei non molto profondi da galestro e alberese poveri e ricchi di scheletro e minerali

Vinificazione: in vasche d'acciaio con controllo termico. Macerazione di c.ca 14 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio e successivo travaso in carati di rovere francese da 1000 lt. per 12 - 14 mesi. Passaggio di 6 mesi in anfore di terracotta prima dell'imbottigliamento

Epoca di vendemmia: seconda / terza decade di settembre

Temperatura di servizio: 18-19° C

Abbinamenti: carni grigliate, tagliate di manzo, formaggi semi stagionati zuppe di funghi e legumi

Colore: rosso con riflessi granati tipici dell'evoluzione del vitigno

Profumo: elegante, ampio, fine, con note di frutta rossa e fiori di campo

Sapore: armonico, con tannino e acidità presenti ma non eccessivi. Buona persistenza

Biologico: certificato bioagricert (codice operatore B99M)

Prima annata prodotta: 2001



Villa Patrizia, azienda agricola biologica, di Alessio Casamatta
58050 Cana, Roccalbegna (GR)
tel. +39 0564 98 20 28 - fax. +39 0564 98 21 40
info@villa-patrizia.com www.villa-patrizia.com



VILLA PATRIZIA