



ALTHEA ROSSO TOSCANA I.G.T.

I nostri vigneti crescono su terreni calcarei di natura argillosa con forte presenza di conchiglie bianche, testimonianza di un passato che vedeva in queste zone il mare. Inverni non troppo rigidi, Estati che raramente superano temperature alte, escursioni termiche fra il giorno e la notte e l' influenza del Mar Mediterraneo ci permettono di produrre vini ricchi di profumi, intensi, complessi e particolarmente fini, capaci di mantenere freschezza e mineralità durante l' invecchiamento.

ALTIMETRIA: 90 m

SUPERFICIE: 4,5 ha

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

TERRENO: Calcareo, argilloso con forte presenza di conchiglie bianche

DENSITÀ DI PIANTE: 5000 per ettaro

ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ VIGNETO: 20 anni

VARIETÀ: Sangiovese-Merlot

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima metà di settembre

RACCOLTA: Manuale

FERMENTAZIONE: In fusti di acciaio inox a temperature controllate

AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia

GRADAZIONE: 13,5%

I nostri vigneti crescono senza l'impiego di diserbanti

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino dal bouquet fresco, fruttato e floreale. Al naso si distingue per le intense note balsamiche e speziate. In bocca stupisce per la freschezza del frutto e la sua elegante struttura polifenolica, tornano le note speziate di frutta fresca e sottobosco. La versione Sangiovese-Merlot evidenzia con estrema naturalezza la personalità di questo vino e dei suoi territori, equilibrato e potente.



WWW.FATTORIASOMMIANO.IT