

PARRINA SANGIOVESE DOC BIOLOGICO

UVAGGIO:
Sangiovese (100%)

GRADO ALCOLICO:
15% vol.

N° BOTTIGLIE/ANNO
15.000

ZONA DI PRODUZIONE:
Parrina

VIGNETO:
Muraccio, Scarancione

TERRENO:
Limo-argilloso calcareo



RESA UVA/ETTARO:
90 q/ha

VENDEMMIA:
Raccolta meccanizzata con vendemmiatrice automatica

RESA VINO/UVA:
≈ 70%

FERMENTAZIONE:
Durata 12gg
Temp. Media 26°C

AFFINAMENTO:
Sospensioni su fecce fini per 6 mesi,
in vasche d'acciaio

TAPPO:
Monopezzo naturale e/o tecnico

CARATTERISTICHE E TECNICHE DI PRODUZIONE

Un vino semplice ma di grande carattere che nasce con l'intenzione di esprimere i sentori primari della frutta ed in particolare del Sangiovese. Per questo le uve, raccolte ad un livello di maturazione ottimale, conducono una fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati. Tale fermentazione dura circa 12 giorni ad una temperatura di 25-27° C. Segue una breve macerazione post-fermentativa prima della fermentazione malolattica in tini di cemento. Terminata questa, intorno a metà novembre, la massa torna in acciaio per circa 6 mesi dove viene sottoposta ad un affinamento che prevede una leggera ma lunga micro ossigenazione. Il vino una volta filtrato è pronto per essere messo in bottiglia.

ESAME VISIVO: Rosso porpora pieno ed intenso.

ESAME OLFATTIVO: Profumo molto delicato che ricorda l'aroma di eucalipto e di piante spontanee cresciute nella macchia mediterranea con ritorni aromatici di mirtillo e piccoli frutti rossi.

ESAME GUSTATIVO: Impatto asciutto e fresco con un notevole aroma fruttato, armonico e vellutato.

CONSIDERAZIONI

Il Sangiovese è un vitigno molto diffuso in Toscana, dal latino "*Sanguis Iovis*" per il suo tipico colore rubino intenso che lo caratterizza in modo inconfondibile.

ABBINAMENTI

Consigliato come accompagnamento di piatti a base di carne e formaggi di media stagionatura, ma adatto anche a portate di pesce particolarmente elaborate.