



Vigneti Giole

IGT Toscana Sangiovese 10

Il vigneto che dà origine a questo sangiovese è situato nelle zone più interne e collinari della Maremma Grossetana, dove il sangiovese della Famiglia Cortesi si esprime in una versione più fresca, fruttata e di pronta beva.

Vitigni

Sangiovese 100%

Area di produzione

Comune di Manciano (GR)

Caratteristiche del vigneto

Altitudine 200 m s.l.m., terreno composto da argille, ricco di scheletro. Viti di 15 anni di età allevate a cordone speronato.

Tecniche agronomiche

Pratichiamo un'agricoltura naturale e rispettosa della pianta e dell'ambiente circostante: le concimazioni sono effettuate solo con materiale organico e i trattamenti sanitari limitati a prodotti a base di rame e zolfo.

Le uve sono state vendemmiate a mano nell'ultima decade di settembre. La resa per pianta è di circa 2 kg.

Vinificazione

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni alla temperatura di 26 °C; contatto con le bucce per 15 giorni.

Il vino affina sulle proprie fecce fini per sei mesi in cemento. Viene travasato e imbottigliato nella tarda primavera dell'anno successivo alla vendemmia.

Note organolettiche

Rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati. Al naso spiccano note di ciliegia, fragolina di bosco; seguono sentori agrumati e di spezie orientali. In bocca è equilibrato con un tannino dalla grana fine e ritorni di fiori e frutti. Avvolgente ma non per questo poco incisivo.

Abbinamenti consigliati

Primi piatti con sughi di carne, carni rosse alla griglia o al forno, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio

16° C

