



Vigneti Giole

IGT Toscana Sangiovese Badia a Ruoti 4

A Badia a Ruoti, in provincia di Arezzo, la famiglia Cortesi possiede da quattro generazioni un piccolo appezzamento di terreno dove trovano dimora da oltre ottant'anni le viti che danno origine a questo vino prodotto in quantità limitatissime.

Vitigni

Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10%

Area di produzione

Comune di Badia a Ruoti (AR)

Caratteristiche del vigneto

Altitudine 300 m s.l.m., terreno di composizione argillo-calcareo accoglie vecchie viti allevate a doppio capovolto toscano.

Tecniche agronomiche

Praticiamo 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 nella prima decade di ottobre.

La resa per pianta è di circa 3 kg.

Vinificazione

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni alla temperatura di 26 °C;

Scontakt con le bucce per 20 giorni.

Il vino affina sulle proprie fecce fini per sei mesi in tonneau di terzo passaggio.

Viene travasato e imbottigliato nella tarda primavera dell'anno successivo alla vendemmia.

Note organolettiche

Rosso rubino luminoso solcato da tenui riflessi granati. Al naso emerge immediato il sentore di amarena a cui si associano note di sottobosco e di spezie nere. La bocca è fresca e sapida, il tannino, fine e composto, guida la beva ad un finale piacevolmente amaricante e asciutto.

Abbinamenti consigliati

Primi piatti strutturati con carne, secondi piatti di selvaggina, salumi, formaggi stagionati

Temperatura di servizio

16° C

