



Vigneti Giole

IGT Toscana Sangiovese 10

Il vigneto che da 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.

Un ettaro di vigna di 18 anni situata nel comune di Manciano a 250 mt sul livello del mare, su terreni di argilla ricchi di scheletro; agricoltura naturale, non vengono effettuati interventi sul verde (cimature) per lasciare le uve il più ombreggiate possibili e perché l'abbondanza di vegetazione consenta l'assunzione delle poche sostanze nutritive presenti in un terreno tendenzialmente arido. Vendemmia terza settimana di settembre; vinificazione in rosso a 26 °C, macerazioni relativamente brevi (15 giorni) per privilegiare la permanenza del frutto primario e non estrarre tannini tendenzialmente amari indesiderati in un vino che vuol essere di pronta beva. Dopo la svinatura il vino affina in cemento per 5 mesi e viene messo in bottiglia con filtrazione larga (5 micron). SO2 totale all'imbottigliamento 55 mg/lit

Vitigni

Sangiovese 100%

Zona di produzione

Comune di Manciano (GR)

Caratteristiche del vigneto

Altitudine 200 mt slm, terreno composto da argille, ricco di scheletro. Viti di 15 anni di età allevate a cordone speronato

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 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

