COOP. VINICOLA
CHIANTI MONTALBANO

www.cantinalarciano.it

SANGIOVESE IGT Toscana
SANGIOVETO

DENOMINAZIONE: Sangiovese IGT Toscana (Indicazione Geografica Tipica)

VITIGNI: Sangiovese > 85%

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti dei soci situati nelle province di Pistoia e Firenze.

CENNI STORICI: Il Sangiovese rappresenta il vitigno a bacca rossa più emblematico della viticoltura italiana, storicamente radicato in Toscana. Le sue origini risalgono verosimilmente all'epoca etrusca o romana; il nome potrebbe derivare dal latino “Sanguis Jovis” (sangue di Giove), a testimonianza della sua antica rilevanza. Nel tempo ha assunto un ruolo centrale nella produzione dei grandi vini toscani, grazie alla sua elevata adattabilità ai diversi ambienti pedoclimatici e alla presenza di numerosi biotipi. Vitigno fortemente legato al terroir, è capace di esprimere vini di notevole eleganza, struttura e potenziale evolutivo.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Terreni collinari situati nell'area del Montalbano, caratterizzati da substrati prevalentemente arenacei e calcareo-marnosi, con presenza di scisti argillosi e zone sabbiose. Diffusa la presenza di ciottoli e fossili marini.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: Minimo 3.500 ceppi/ettaro

VINIFICAZIONE: Le uve, selezionate tramite controlli analitici e degustativi, vengono raccolte tra metà settembre e i primi di ottobre. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per circa 12 giorni, seguita da una macerazione sulle bucce di circa 10 giorni. Dopo la svinatura si effettuano i travasi e la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: In vasche di cemento con microssigenazione e fecce fini per almeno 8 mesi circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta intenso, con note fruttate e floreali, accompagnate da una piacevole freschezza. Al palato è equilibrato, con tannino presente ma ben integrato, buona freschezza e un finale persistente con richiami di ciliegia e piccoli frutti rossi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale a tutto pasto, si abbina in particolare a carni rosse, arrosti e selvaggina.