

# IGT TOSCANA SANGIOVESE

2017



<b>Zona di produzione</b>	San Casciano in Val di Pesa, Firenze
<b>Conduzione vigneto</b>	Biologica
<b>Vigneto</b>	Gugliaie
<b>Varietà</b>	Sangiovese
<b>Altitudine</b>	270 m. s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Composizione del suolo</b>	Collina pliocenica ricca di sassi di fiume
<b>Densità viti per ettaro</b>	5,000 piante per ha
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato basso
<b>Età</b>	22 anni
<b>Data di vendemmia</b>	6 Settembre 2017
<b>Vinificazione</b>	Selezione delle uve in campo, sgranellatura e ulteriore selezione manuale; trasferimento meccanico in tonneau aperti; fermentazione 16 giorni; durante la fermentazione l'immersione del cappello quotidiana è manuale
<b>Affinamento</b>	18 mesi nelle Barriques usate per la fermentazione
<b>Note</b>	Nel 2017 è stata fatta una leggera filtrazione
<b>Data di imbottigliamento</b>	28 Marzo 2019
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	1.800 (750ml)
<b>Gradazione alcolica</b>	15% vol.
<b>Denominazione</b>	IGT Toscana Sangiovese
<b>Note di degustazione</b>	Il vino nato dall'idea di simbiosi tra uomo e natura che Filippo Corsini aveva immaginato per il Sangiovese di Villa Le Corti e per questo a lui dedicato Dalla parte meno sassosa della Vigna di Gugliaie accudita secondo i principi della biodinamica, un Sangiovese dalla nitidezza e precisione eloquenti. Nel calice rosso rubino dai riflessi trasparenti gli aromi tersi e fragranti con la brillantezza del frutto rosso, la classe della rosa e della lavanda, il succo del melograno e del gelso, le sfumature di pepe, in una nuvola di grande finezza. La struttura del sorso è uno schiudersi slanciato di eleganti elementi che compongono un mosaico fresco e sapido, divenendo immediatamente un archetipo della purezza definita del Sangiovese del Chianti Classico.
<b>Abbinamenti</b>	Spaghettoni cacio e pepe
<b>Riconoscimenti</b>	<b>2017: 97 pts</b> Doctor Wine by Daniele Cernilli