

Loseo

SANGIOVESE
PETIT VERDOT



In questo vino possiamo trovare tutta la freschezza, morbidezza e consistenza di un giovane Sangiovese della Maremma. Il suo profumo fruttato lo rende un ottimo aperitivo e favorisce abbinamenti con antipasti anche a base di formaggi, e carni rosse.

Tipologia prodotto:

D.O.C. Maremma Toscana Sangiovese

Zona di origine:

I vigneti sono situati di fronte al Parco Naturale della Maremma, nei pressi di Fonteblanda.

Forme d'allevamento:

I vigneti sono coltivati a cordone speronato, con filari orientati da est a ovest e bassa carica di gemme per pianta. Questa condizione d'allevamento della vite consente un buon grado di maturazione fenolica delle uve e il mantenimento a buoni livelli degli aromi varietali del vitigno, fino al momento della raccolta.

Vitigni:

Sangiovese & Petit Verdot

Vendemmia:

Avviene in genere nella 2^a o 3^a decade di settembre, in seguito alla valutazione dei principali parametri di maturità fenolica dell'uva, la quale, viene raccolta manualmente e trasportata in cassette in cantina.

Vinificazione:

L'uva, dopo una soffice diraspa-pigiatura, viene avviata alla fermentazione a temperatura controllata, caratterizzata da frequenti rimontaggi e délestage.

Maturazione:

Il vino viene conservato in vasche d'acciaio, fino alla primavera inoltrata, momento giudicato ideale per l'imbottigliamento del prodotto.

Affinamento:

Minimo 60 gg. in bottiglia.

Colore:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Bouquet:

Fresca frutta rossa caratterizza gli aromi di questo giovane sangiovese.

Degustazione:

Al palato si distingue per una grande piacevolezza e facilità di beva e abbinamento.

Temperatura di servizio:

18°C

This red wine hold freshness taste, smooth and texture of a young Maremma Sangiovese. Thanks to its fruity smell, it is suitable for happy hour, and pleasant with cheese and red meat appetizers.

Type of wine:

D.O.C. Maremma Toscana Sangiovese

Area of Origin:

The vineyards grow in front of the area of the Natural reserve "Park of Maremma", close to Fonteblanda.

Cultivation:

Spurred cordon with rows are going from the East to West; This particular vineyard-keeping allows a good level of phenolic maturation of the grape and the safeguarding of its typical aromas until the moment of the harvest.

Grapes:

Sangiovese & Petit Verdot.

Harvest:

Takes place in the 2nd or 3rd week of September depending on the season and in any case, when the grapes reach optimal phenolic mature age ready to be harvested. The grapes are harvested manually and moved in boxes till the wine cellar.

Vinification:

The selected grape, after pressing, do its fermentation in steal tank, under controlled temperature.

Maturation:

The wine rest 6 months in steel, when during spring it's finally bottled.

Refinement:

Minimum 60 days in bottle before selling.

Color:

Intense ruby red with violet shades.

Bouquet:

Fresh red fruity aroma, typical of Sangiovese.

Taste:

Easy drinking and pleasantness in mouth, a perfect glass of wine for every day.

Serving temperature:

18° C.



il vino è arte in bottiglia

AZIENDA AGRARIA SANTA LUCIA

S.S. Aurelia 264. Fonteblanda (GR) - Tuscany - ITALY
Tel. +39 392 9506975 - mail: cantinasantalucia@gmail.com
www.azsantalucia.com



[slsantalucia](https://www.facebook.com/slsantalucia)



[azsantalucia](https://www.instagram.com/azsantalucia)



[@AzSantaLucia](https://twitter.com/AzSantaLucia)