

Sangiovese

Vino asciutto asciutto e morbido, dal colore rosso brillante, profumo fresco e fruttato con sentori di viola e frutti di bosco, con una leggera nota di cuoio.

Accompagna bene antipasti, primi piatti, selvaggina, carni e formaggi.

Temperatura di servizio: 16°-18°C

Terre degli Osci

Indicazione Geografica Tipica



Dry and mellow wine, with a bright red colour, fresh and fruity bouquet with a hint of violet and red berries and a trace of leather.

Ideal with hors d'oeuvres, starters, game, meats and cheeses.

Serving temperature: 16°-18°C

Ein trockener, weicher Wein von brillanter roter Farbe, einem frischen und fruchtigen Bukett, bei dem Veilchen und Waldfrüchte anklingen und eine leichte Ledernote zu spüren ist.

Passt gut zu Vorspeisen, ersten Gängen, Wildbret, Fleisch und Käse.

Serviertemperatur: 16°-18°C

Vitigno: Sangiovese 100%

Zona di produzione: Martarosa- Ramitello

Altitudine: 50-100 mt.

Tipologia del terreno: calcareo

Impianto: spalliera 4.400 viti per ettaro

Età media delle viti in produzione: anni 22

Superficie del vigneto: 25 ha

Produzione per ettaro: 150/180 q.li

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: macerazione a contatto con le

bucce per circa 1 mese

Fermentazione malolattica: completa

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Produzione: 280.000 bottiglie da 0.75

Vine: Sangiovese 100%

Area of production: Martarosa- Ramitello

Altitude: 50-100 mt.

Soil type: calcareous

Planting: trellis of 4,400 vines per hectare

Average age of vines: 22 years

Surface area of vineyard: 25 ha

Production per hectare: 150/180 q.li

Harvest: October

Vinification: maceration in contact with

peels for about 1 month

Malolactic fermentation: complete

Refining: 3 months in bottles

Production: 280.000 bottles

Rebsorte: Sangiovese 100%

Weinanbaugebiet: Martarosa- Ramitello

Höhenlage: 50-100 m

Bodenart: kalkhaltig

Anbau: am Spalier 4.400 Rebstöcke pro

Hektar

Durchschnittsalter der Weinstöcke: 22 Jahre

Oberfläche des Weinbergs: 25 ha

Produktion pro Hektar: 15000/18000 kg

Weinlese: Oktober

Weinherstellung: ca. 1 Monat Mazerierung

mit Berührung der Schalen

Malolaktische Gärung: komplett

Ausbau: 3 Monate in der Flasche

Produktion: 280.000 Flaschen

Dati analitici all'imbottigliamento

alcohol svolto: 13,20%

acidità totale: 5,20 gr/l

pH: 3,79

zuccheri riduttori: 2,20 gr/l

estratto secco: 35 gr/l

Analytical data on bottling

alcohol developed: 13.20%

total acidity: 5.20 gr/l

pH: 3.79

reducing sugars: 2.20 gr/l

dry extract: 35 gr/l

Analysedaten bei der Abfüllung

Alkoholgehalt: 13,20%

Gesamtsäure: 5,20 g/l

pH: 3,79

Reduktionszucker: 2,20 g/l

Trockenextrakt: 35 g/l