



BORGOCIRO

www.borgociro.it

Scheda tecnica del Sangiovese 2016

Vino biologico, certificato dal 2013; codice U361; certificatore: BIOS di Marostica (VI)

Località vigneto: Pescia Fiorentina – Capalbio (Gr), circa 150 metri sul livello del mare

Tipologia del terreno: argilla, scisti e sabbia

Anno di impianto: 2006

Prima annata di produzione: 2008

Uve: 100% Sangiovese (cloni VCR: 19 e 23 in parti uguali)

Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: totale 4880 viti per ettaro

Resa per ettaro: equivalente a 5,5 quintali di uve, 3500 litri di vino

Numero bottiglie prodotte: 2100

Epoca di vendemmia: metà settembre

Durata della macerazione: 15 giorni

Vinificazione: fine settembre-prima decade di ottobre

Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio inox AISI 304

Temperatura di fermentazione: 25°-29°

Maturazione: in vasca d'acciaio inox e in tonneaux di rovere francese

Epoca di imbottigliamento: Marzo 2018, 18 mesi dopo la vendemmia

Gradazione alcolica: 13,5% Vol

Enologo: Leonardo Conti (Matura)

Agronomo : Stefano Dini (Matura)

Rating “Guida Vini Oro Veronelli” 2015 : 2 stelle e 89/100

Contatti: Sebastiano Bianca

telef.: 3357967157 email: sebastianobianca@borgociro.it