



FATTORIA DI SAMMONTANA

Sangiovese IGT

Ottenuto da una selezione del Sangiovese più fresco dell'annata, proveniente principalmente da vigne giovani, con età fino a 25/30 anni. Una parte delle uve viene fermentata con grappolo intero, donando al vino maggiore freschezza, vivacità e sottili sfumature erbacee. Lavorazione in biologico e biodinamico.

Vitigno: Sangiovese 100%,

Estensione del vigneto: 10 ha.

Tipo d'impianto: Guyot e cordone speronato.

Densità media ceppi per ha: 4.000

Età media del vigneto: 5-30 anni.

Produzione media per ettaro: 50 hl.

Vendemmia: Raccolta manuale.

Vinificazione: Fermentazione spontanea su lieviti indigeni di grappoli interi e deraspati, con rimontaggi giornalieri per due settimane in vasche di cemento vetrificate. Affinamento in tini di acciaio e di cemento. Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche o filtrazioni.

Bottiglie prodotte: 10,000 bottiglie.



Organismo di Controllo
Autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 005
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore Controllato n° V174