



FATTORIA DI FUGNANO

## TOSCANA ROSSO SANGIOVESE TOSCANA I.G.T. DONNA GINA



### DENOMINAZIONE

Toscana Rosso Sangiovese I.G.T.

### VITIGNO

100% Sangiovese.

### ZONA DI PRODUZIONE

versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, Zona Fugnano. Esposizione Sud-Ovest.

### TERRENI E CLIMA

Altitudine da 280 a 330 metri s.l.m. Orografia collinare con suoli argillosi con forte presenza di minerali ferrosi. Gli inverni sono piuttosto rigidi con estati ventilate e miti.

### VIGNETO E SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 5.000 piante per ettaro con resa di circa 1 Kg/pianta.

### VENDEMMIA

La raccolta è stata effettuata manualmente con selezione direttamente in campo dei grappoli.

### VINIFICAZIONE

Le uve raccolte manualmente, vengono diraspate e vinificate solo con lieviti presenti naturalmente sulle uve. Il contatto con le bucce dura circa 25 giorni. Successivamente il vino viene fatto affinare in botte di rovere di Slavonia per 24 mesi e termina poi l'affinamento in contenitori di cemento per 2 mesi. Viene, infine, imbottigliato senza alcun processo di filtrazione, chiarifica o stabilizzazione.

### ALCOL

14% vol

### ASPETTO VISIVO

Il colore si presenta di un rosso intenso con note violacee.

### OLFATTO

Da subito al naso sono nette sensazione e note di spezie, come pepe nero e lievi accenni alla cannella. Piccoli frutti rossi come mirtillo, ciliegia, visciole sono percepibili ad un secondo esame olfattivo, accompagnati da sensazioni floreali di viola e liquirizia.

### AL PALATO

Al gusto la morbidezza, il tannino deciso ma non invadente e la sua struttura lo rendono nel complesso molto incisivo, regalando una beva consapevole e memorabile.