



VIGNA VECCHIA TOSCANA I.G.T.



DESCRIZIONE

A seguito di una serie di studi per identificare i singoli terroir di Montefili, Vigna Vecchia nasce nel 2015 come vino da singolo vigneto. Questo appezzamento di mezzo ettaro è stato piantato nel 1981 su terreni poveri a base di alberese del Chianti Classico intervallata da quarzo feldspatico. Le uve qui coltivate differiscono notevolmente da quelle dei vigneti vicini sia per lo sviluppo dei frutti che per la dimensione dei grappoli. Il vino che ne risulta è sempre molto profumato con aromi primari floreali, fruttati ricchi e stratificanti, tannini molto delicati e integrati con note terrose.

ALTITUDINE

510 m.s.l.m.

GIACITURA

Collinare.

SUOLO

Alberese, quarzo e calcare.

ANNO DI IMPIANTO

Vigneto singolo piantato nel 1981.

VITIGNO

100% Sangiovese.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in acciaio.

AFFINAMENTO

Minimo 26 mesi in botti da 10 hl.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 12 mesi.

GRADO ALCOLICO

14% Vol.