



CAPOVERSO



CORTONA SANGIOVESE DOC "CANTALEONE"

Denominazione: Cortona Sangiovese DOC "Cantaleone"

Vendemmia manuale prima metà di Ottobre con una attenta selezione delle uve in vigna. Vinificato in piccoli tini di acciaio con follature manuali, viene lasciato in acciaio per un breve periodo, poi segue il passaggio in tonneau da 5 Q.li per 8 / 11 mesi a seconda delle annate.

Profumo ampio e avvolgente, etereo, con note minerali evidenti, cacao e frutta secca. In bocca è sapido, intenso, lungo; perfettamente bilanciato tra potenza e finezza; persistente. Vino complesso, dalla personalità forte, promette una vita lunga ed uno sviluppo importante.

Ubicazione vigna: Loc. Collebello - Comune di Cortona

Uvaggio: 100% Sangiovese

Altitudine: 260-300 m.s.l. - Ovest e Sud

Tipologia del terreno: limo, sabbia e argilla in equilibrio

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità viti per ettaro: 5800 e 6.000 piante Ha

Vendemmia: Manuale

Macerazione: 18 - 20 giorni alla temperatura di 25-30°

Maturazione: In tonneau da 5 Hl

Formati: 750 ml - 1500 ml

Prima annata prodotta: 2009

Temperatura di servizio: 18/20°