

TENUTA DI MONTEFOSCOLI

1922



Santandrea

TOSCANA IGT SANGIOVESE

2022

Vitigno: Sangiovese.

Terreno: argille e sabbie marine all'interno della formazione di Villamagna, ricche di calcare e conchiglie fossili. Lo scheletro è composto da rocce di arenaria e ciottoli di calcare.

Esposizione: sud-ovest.

Vinificazione ed affinamento: le uve provenienti da parcelle scelte vengono diraspate e pigiate in modo soffice. La fermentazione e la macerazione si è svolta in botti troncoconiche aperte a temperatura controllata per circa 20 giorni. In questo periodo si sono svolte lavorazioni mirate di follatura e dèlestage. In seguito alla fermentazione malolattica una parte della massa viene affinata in barrique di rovere francese, la restante prosegue l'affinamento all'interno di una botte troncoconica per 12 mesi.

Tenuta di Montefoscoli

Strada Provinciale delle Colline per Legoli
56036 Montefoscoli - Palaia (Pisa)

info@tenutadimontefoscoli.com
www.tenutadimontefoscoli.com