



## BADILANTE Toscana Indicazione Geografica Tipica Sangiovese

**Data vendemmia 2016:** la raccolta inizia dalla seconda settimana di Settembre e si conclude entro la prima settimana di Ottobre.

**Vigneto (estensione):** tutti i vigneti sono allevati con il criterio delle alte densità di impianto (circa 6500 ceppi/ha), la forma di allevamento prevalente è il doppio Guyot, i terreni sono argillosi e ricchi di scheletro, l'altitudine media delle vigne è di 230 mt. s.l.m.

**Uve:** 100% Sangiovese.

**Vinificazione:** avviene, con metodologia tradizionale, in moderne vasche di cemento termocondizionate, lieviti autoctoni (*ped de cuve*), prolungati tempi di macerazione sulle bucce (15-18 giorni) a temperature controllate di 27-29°C.

L'estrazione dei polifenoli è ottenuta tramite frequenti rimontaggi alternati a délestages con interventi esclusivamente manuali.

**Maturazione ed affinamento:** il vino viene affinato in cemento e legno (tonneaux da 5 hl).

**Data imbottigliamento:** Febbraio-Marzo 2018.

**Numero bottiglie prodotte:** circa 28.000

**Longevità annata 2016:** 5-7 anni.

**Dati analitici:** alcool 14 %; acidità totale 5,10 g/l ; estratto netto 29,50 g/l; zuccheri 0,50 g/l.

**Analisi organolettica:** rosso rubino intenso, profumo caratterizzato da aromi tipicamente speziati si integrano con percezioni di frutta rossa, discreto il complemento della nota legnosa. Al palato mostra media struttura, eleganza e rotondità conferita dalla docilità dei tannini.

L'obiettivo preposto per questo vino si finalizza nella creazione di una bevanda che nobilita, grazie alle sue peculiarità di armonia e raffinatezza, il pasto rendendolo più piacevole e fluente.