



BADILANTE Toscana Indicazione Geografica Tipica Sangiovese

Data vendemmia 2019: seconda settimana di settembre.

Vigneto (estensione): i vigneti sono allevati con il criterio delle alte densità di impianto (da 6200 a 6500 ceppi/ha), la forma di allevamento prevalente è il doppio Guyot, i terreni sono in parte sabbiosi e leggeri, in parte argillosi e ricchi di scheletro, l'altitudine media delle vigne è di 230 mt. s.l.m.

Uve: Sangiovese

Vinificazione: avviene, con metodologia tradizionale, in moderne vasche di cemento termo-condizionate, lieviti autoctoni (pied 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 manuali.

Maturazione ed affinamento: il vino viene affinato prevalentemente in vasche di cemento.

Data imbottigliamento: Marzo 2021, numero bottiglie prodotte: circa 50.000

Longevità annata 2019: 7-8 anni.

Analisi organolettica: rosso rubino brillante, profumo caratterizzato da aromi fruttati che si integrano con percezioni speziate. Al palato mostra media struttura, eleganza e rotondità conferita dalla docilità dei tannini.

L'obbiettivo preposto per questo vino si finalizza nella creazione di una bevanda dotata di grande versatilità in grado di accompagnare molti dei piatti della tradizione toscana.