

BADILANTE

SCHEDA TECNICA



I.G.T, TOSCANA SANGIOVESE, 2022 BIO



I Badilanti erano coloro che per oltre un secolo hanno dissodato le terre vergini della Maremma. Dalle stesse terre nasce oggi il nostro Sangiovese, elegante e generoso, un classico senza tempo.



Data vendemmia

Seconda settimana di settembre



Dati analitici

ALCOOL.....13,5



Vigneto

I vigneti sono allevati con il criterio delle alte densità di impianto (5700 / 6500 ceppi per 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. L'eterogeneità dei terreni fa contare in azienda almeno 3 tipologie principali.



Imbottigliamento

PRIMA METÀ DI NOVEMBRE 2023
CIRCA 40.000 BOTTIGLIE



Longevità

5 anni



Uve

SANGIOVESE



Analisi organolettica

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



Vinificazione

Metodologia tradizionale, in moderne vasche di cemento termo-condizionate, 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.



SCARICA IL CERTIFICATO

