

# BADILANTE

SCHEMA TECNICA

## I.G.T Toscana Sangiovese, 2020



### Data vendemmia

Seconda settimana di settembre.



### Vigneto

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

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.



### Imbottigliamento

Marzo 2022

Circa 50.000 bottiglie



### Longevità

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.



SCARICA IL CERTIFICATO

