

CH/USA  
GROSSA



## FIORDIROVO

**TIPOLOGIA**

IGT Toscana

**ANNATA**

2020

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13,5% vol

**UVAGGIO**

100% Sangiovese

**ESPOSIZIONE**

Versante sud di Montalcino

**ALTITUDINE**

400 ml s.l.m.

**DENSITÀ D'IMPIANTO**

Media densità

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Cordone speronato e Guyot

**SUOLO**

Misto impasto argilla e galestro

**VINIFICAZIONE**

Accurata selezione in vigna delle uve, rimozione dei raspi, pressatura soffice. Un piede iniziale di lieviti indigeni fa partire la fermentazione che avviene in acciaio a temperatura controllata sui 28°C, macerazione sulle bucce per circa 2/3 settimane (secondo le annate), rimontaggi due volte al giorno, andando a scalare in funzione delle bucce

**AFFINAMENTO**

Matura per sei mesi in tonneaux (500 hl) di rovere francese di secondo e terzo passaggio e poi affinato in bottiglia

**PRODUZIONE**

933 bottiglie