

Cavaliere

Toscana igt

Selezione di Sangiovese nelle vigne aziendali, raccolto a piena maturazione. Fermenta in tini di cemento non vetrificato da 30 hl con il 30% di grappolo intero. La macerazione può durare fino a gennaio dell'anno successivo. La durata della macerazione varia di anno in anno.

Nel lavoro di campagna c'è estrema cura nel seguire pianta per pianta l'equilibrio produttivo per poter poi in cantina esprimere al meglio le doti di questa uva, emblema della Toscana, per eleganza e nobiltà.

Vitigni

Sangiovese 100%

Epoca Vendemmia

Ultima settimana di Settembre /Ultima di Ottobre

Vigneti

Vignanova e Torre

Vinificazione

L'uva è stata lasciata in pianta dopo un precedente passaggio di vendemmia protraendo la maturazione per una ulteriore settimana. Raccolta a mano con grande attenzione alla sanità del grappolo viene diraspata per il 70% e pigiata.

I lieviti sono esclusivamente quelli indigeni. Vengono effettuate follature manuali per sommergere il cappello e solo se necessario un rimontaggio aperto. La perfetta maturazione della bacca e del vinacciolo ci permette di prolungare al massimo la durata della macerazione che può durare anche mesi.

Affinamento

Cemento per 18 mesi

Capacità di Invecchiamento

Anche oltre 20 anni

