

CAVALIERE

Rosso di Toscana - I.G.T.

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

Dall'ultima settimana di Settembre
all'ultima settimana di Ottobre.

Vigneti

Vignanova e Castagni

Vinificazione

L'uva è stata lasciata in pianta dopo un precedente passaggio di vendemmia protraendo la maturazione per un'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

12 mesi in cemento

Capacità di invecchiamento

Oltre 20 anni



MICHELE SATTA

Località Vigna al Cavaliere, 61 - Castagneto Carducci (LI) - +39 0565 763 613