



SAN LUIGI IGT Rosso Toscano

Azienda Produttrice
Az. Agraria "Anna"
di Colucci Fabio
Poggibonsi (SI)

Gradazione alcolica
13,5 %

Numero di bottiglie prodotte
5000/Bordolesi 0.75 litri

uvaggio
85% Sangiovese
15% Cabernet Sauvignon

Maturazione
**Il vino è invecchiato per circa 18 mesi in botti
Rovere francese da 5 hl. Il Cabernet Sauvignon ed
il Sangiovese sono vinificati ed invecchiati
separatamente.**
Affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi.

Informazioni sul vigneto
**Vigneto di 5 ettari con esposizione sud-ovest.
Terreno a medio impasto composto da argilla e
Pietre. Allevamento a cordone speronato con una
densità di 5000 ceppi per ettaro.**

Resa per ettaro
50 qli.

Tecnica di vinificazione
La vendemmia avviene manualmente, al momento di massima maturazione in piccole ceste. Il mosto è direttamente collocato nei tini d'acciaio inossidabile per la fermentazione, che procede dai 16 ai 18 giorni, molto lentamente, regalando struttura e colore al vino. Ciascun tipo d'uva fermenta separatamente. Dopo la fermentazione, il vino è trasferito in un nuovo tino di acciaio dove viene avviata la fermentazione, il vino è trasferito in un nuovo tino di acciaio dove viene avviata la fermentazione malolattica che ne accresce il sapore e la dolcezza. Quando questa fase è completata il vino è messo in botti di rovere francese da 500 litri in cui è fatto invecchiare. Passati circa 18 mesi, e dopo diversi assaggi e test di laboratorio, il Sangiovese ed il Cabernet Sauvignon sono pronti per essere miscelati. Il vino è quindi imbottigliato senza essere filtrato e affinato: un' ulteriore fase d'invecchiamento che va dai 10 ai 12 mesi avviene in bottiglia, prima che il nostro vino venga messo in commercio.

