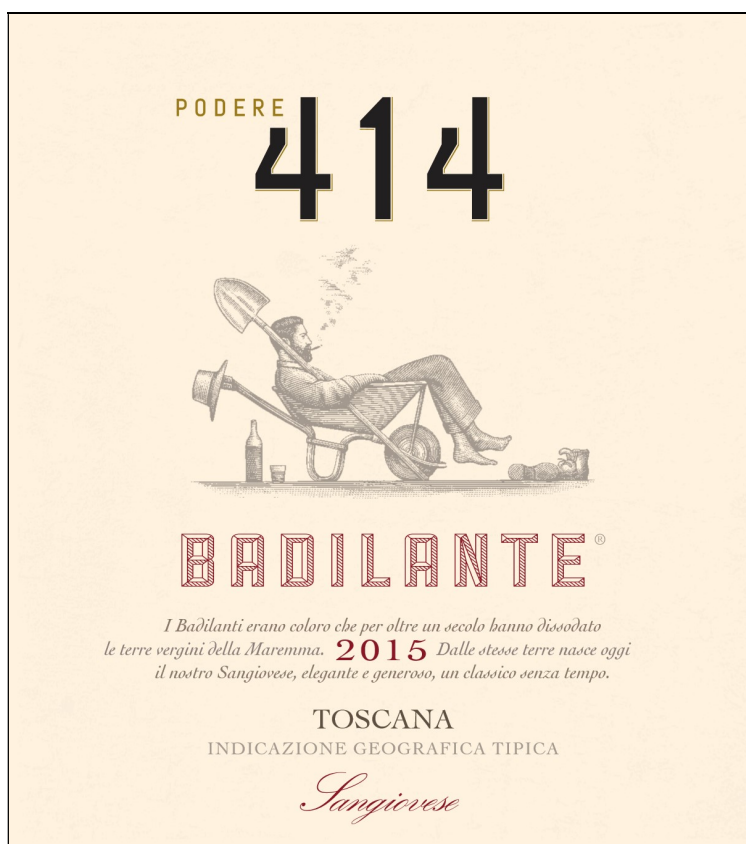


INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA TOSCANA-SANGIOVESE

BADILANTE



Data vendemmia 2015: la raccolta inizia dalla terza settimana di Settembre e si conclude entro la seconda settimana di Ottobre.

Vigneto (estensione): Tutti i vigneti sono allevati con il criterio delle alte densità di impianto (circa 6500 ceppi/ha), la forma di allevamento prevalente è il doppio Guyot, i terreni sono argillosi e ricchi di scheletro, l'altitudine media delle vigne è di 230 mt. s.l.m.

Uve: 100% Sangiovese

Vinificazione: avviene, con metodologia tradizionale, in moderne vasche di cemento termo-condizionate, lieviti autoctoni (*pie 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 con interventi esclusivamente manuali.

Maturazione ed affinamento: il vino viene affinato in cemento e legno (tonneaux da 5 hl).

Data imbottigliamento: Febbraio-Marzo 2017;

Numero bottiglie prodotte: circa 53.000

Longevità annata 2015: 5-7 anni.

Dati analitici: alcool 13,50; acidità totale 5,10 g/l ; estratto netto 29,50 g/l; zuccheri 0,50 g/l.

Analisi organolettica: rosso rubino intenso, profumo caratterizzato da aromi tipicamente speziati si integrano con percezioni di frutta rossa, discreto il complemento della nota legnosa. 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 che nobiliti, grazie alle sue peculiarità di armonia e raffinatezza, il pasto rendendolo più piacevole e fluente.