

# SANGIOVESE DI TOSCANA IGT "SASSAIA DI ALBERETO"

Affinato per lungo tempo in caratelli di rovere francese delle varianti Allier e Vosges, questo Sangiovese trasmette tutte le emozioni tipiche dei nobili vini di Toscana. Aromaticamente denota note di frutta rossa piccola (mirtillo, more) che si fondono con una piacevole morbidezza e volume. Questo vino ideale compagno di arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia una temperatura di servizio compresa tra 18° e 20° C. Aprire la bottiglia un'ora prima.

**VITIGNO** 100% Sangiovese.

**TERRENO** Calcareo e povero, costituito prevalentemente da galestro e limo, molto permeabile

**VENDEMMIA** Ottobre.

**RESA PER ETTARO** 6 tonnellate di uva pari a 40 ettolitri di vino

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

**EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO** 4 mesi in vasche di acciaio, 12 mesi in botti di rovere di Slavonia, 4 mesi in vasche di cemento, affinamento in bottiglia prima della vendita.

**DATI TECNICI** Grado alcolico 13,50% vol

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE** 18-20°C

**ABBINAMENTI** Carni rosse, cacciagione, carni grigliate (fiorentina) e arrosto, formaggi stagionati.

FATTORIA DI ALBERETO, TOSCANA **Tuscany**

*This wine is typical Sangiovese, which however undergoes a lengthy ageing in french oak casks (Allier and Vosges) in line with the tradition of the great noble Tuscan wines. Notes of small red fruits (blueberries, blackberries), with spicy notes due to the wood. It is the ideal companion to any kind of roast meat, game and seasoned cheeses. It is best served at 18°- 20° C.*

**VINE VARIETY** 100% Sangiovese.

**SOIL** calcareous and poor, mainly limy, marly and rather permeable.

**HARVEST** October.

**YIELD PER HECTARE** 6 tons of grapes equal to 40 hectoliters of wine.

**WINE-MAKING PROCESS** Alcoholic and malo-lactic fermentation conducted with innovative techniques and carried out at a controlled temperature.

**EVOLUTION / AGEING** 4 months in stainless vats; 12 months in oak barriques of Slavonic origin, 4 months in cement vats, ageing in bottle before selling.

**TECHNICAL FEATURES** Alcohol 13,5% by volume.

**TASTING TEMPERATURE** 18-20 degrees centigrade

**BEST SERVED WITH** Roast meat, game and seasoned cheeses. For best result open bottle one hour before drinking.

