



TERRE *d*i FIORI

Maremma - Grosseto (GR), ITALIA

## BANSHEE - Sangiovese Toscana

Indicazione Geografica Tipica



**DENOMINAZIONE:** Sangiovese IGT Toscana

**VITIGNI:** 100% Sangiovese

**ZONA DI PRODUZIONE:** Grosseto

**REGIONE:** Toscana

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**SESTO D'IMPIANTO:** 2,5 m x 0,75 m

**PRODUZIONE PER HA:** 7.500 kg

**NUMERO BOTTIGLIE:** 12.000

**VINIFICAZIONE:** Vendemmia manuale, selezione dei grappoli. Dopo la diraspatura, fermentazione in vasche in acciaio a temperatura controllata per 12-14 giorni. Poi permanenza in vasche di cemento durante la fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO:** Affinamento in Acciaio, poi in bottiglia.

**GRADI ALCOLICI:** 12,5-13,5 %

**COLORE:** rosso rubino intenso e profondo, consistente.

**PROFUMI:** intenso e di buona complessità. Frutti di bosco rossi, ciliegie. Sentori vegetali, humus.

**SAPORE:** intenso e persistente di buona struttura con palato ricco e fresco con tannini delicati.

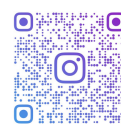
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C



**COSTA**

TENUTE

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.tenutecosta.it



COSTATENUTE