

Dei SANCTA CATHARINA I.G.T.



DESCRIZIONE

Sancta Catharina è un vino intenso e complesso, con aromi di lampone, mora e sentori di cioccolato fondente. Corposo, con tannini vellutati ed un lungo finale fruttato. Coniuga la bevibilità del Sangiovese tipico di Montepulciano alla fruttuosità del Merlot e del Cabernet Sauvignon.

VITIGNI

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Argillo-tufaceo

AREA DI PRODUZIONE:

Vigneto la Ciarliana

Altitudine: 300-350 metri s.l.m.

Anno di Impianto: tra il 2000 e il 2013

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice; fermentazione spontanea con uso di lieviti indigeni in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28°C; macerazione sulle bucce per 10-12 giorni con rimontaggi.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

Almeno 24 mesi tra legno e bottiglia

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO

Circa 20 anni

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

3.000 – 5.000 bottiglie