



PODERNUOVO
A PALAZZONE
DI GIOVANNI BULGARI

Sotirio



IGT TOSCANA

Uvaggio: Sangiovese (Vigneto singolo)

Dimensioni vigneto: 4 ettari

Impianto: Cordone speronato e guyot

Terroir: Argilloso con striature calcaree

Produzione: 40 Ql. per ettaro

Vinificazione: Pressatura soffice dei grappoli, una parte degli acini viene mantenuta intatta per ottenere una parziale macerazione carbonica per esaltare i sentori varietali.

Fermentazione alcolica e macerazione in vasche di legno aperte, per 20-35 giorni, con due rimontaggi al giorno. Fermentazione malolattica in botti grandi da 1.000 litri, affinamento nelle stesse botti da 18 a 24 mesi, a seconda dell'annata. Assemblaggio per 6 mesi in vasche di cemento e imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE:

Sentori di ciliegia matura, viola appassita seguiti da profumi balsamici e mentolati.

Il gusto è secco, con un finale molto lungo. I tannini, aiutati da un settembre più fresco e da un po' di pioggia, sono molto setosi e levigati. Il retrogusto regala sentori terziari come tabacco e spezie dolci.

Finestra di consumo: +20 anni.