

LO SPEPO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso è fresco e fragrante, con note di frutti rossi, erbe mediterranee e delicate sfumature speziate. Al palato è morbido, fresco e scorrevole, di media struttura, con tannini vellutati e ben integrati. Finale pulito e piacevolmente fruttato. L'affinamento esclusivamente in acciaio preserva la freschezza e l'espressione varietale del Sangiovese.

Suoli

Suoli di medio impasto, argilloso-sabbiosi, ricchi di scheletro e di origine alluvionale

Altitudine ed esposizione

vigneti situati a circa 130 m s.l.m., con pendenze comprese tra il 5% e il 10%.

Vitigno

100% Sangiovese Grosso

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densità d'impianto

4.500 ceppi/ha

Vinificazione

La raccolta ha inizio a metà settembre. Le uve vengono sottoposte a fermentazione alcolica

e malolattica in vasche di acciaio a temperatura controllata, mantenuta tra 25 e 28 °C

Affinamento

Avviene in acciaio inox per circa 4 mesi, seguito da circa 4 mesi in bottiglia

Food Pairing

Si abbina bene alla cucina toscana, a ragù, carni alla griglia, selvaggina, salumi e formaggi stagionati, ma anche a piatti di pesce saporiti e strutturati

