



Lo Spepo I.G.T.

2023

Rosso rubino piuttosto intenso e profondo con unghia vivace e brillante. Naso speziato e fresco, con decisive note di salvia ed erba mediterranea. Entrata in bocca molto morbida e grassa, piacevole, si distende in bocca ed apre ad una speziatura ancora piu' ricca di sfumature. Vino di media concentrazione dal finale ancora morbido e dal tannino presente ma vellutato.

Tipologia IGT

Sistema di allevamento Cordone speronato/Guyot

Caratteristiche dei suoli I suoli da cui prende origine il Brunello di Montalcino sono costituiti di matrici di medio impasto con presenza di scheletro.

Abbinamenti gastronomici La freschezza di questo vino permettono l'abbinamento con dei primi piatti, anche di pesce.

Tecnica di produzione

Le uve, raccolte a fine settembre - inizio ottobre, subiscono una pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25-28°C ed estrazione dei composti nobili della buccia con l'ausilio di periodici rimontaggi e delestage. La macerazione sulle bucce ha una durata variabile dagli 8 ai 12 giorni. Il vino viene poi in seguito stoccatto in vasche d'acciaio dove rimarrà per 4 mesi subendo periodici travasi.

Uvaggio Sangiovese

Densità di impianto 4500 ceppi/ha

Altitudine e pendenza I vigneti sono situati a 150 m. sl.m. con pendenze variabili tra il 5% e il 10% ed esposizione sud-ovest.

Longevità Lo Spepo IGT esprime pienamente le sue caratteristiche fin da subito fino ai 2-3 anni. Questo vino è dunque già pronto per essere degustato ora, con grande soddisfazione.