



Lo Spepo I.G.T.

2023

Rosso rubino piuttosto intenso e profondo con unghia vivace e brillante. Naso speziato e fresco, con decise 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

Uvaggio Sangiovese

Sistema di allevamento Cordone speronato/Guyot

Densità di impianto 4500 ceppi/ha

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

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.

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

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.

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 stoccato in vasche d'acciaio dove rimarrà per 4 mesi subendo periodici travasi.