



PODERE GHISONE

Senza

SCHEMA TECNICA

Vino rosso I.G.T. Toscana
Red wine Tuscany I.G.T.

DENOMINAZIONE/
DENOMINATION

Sangiovese 100%

VITIGNI/
VARIETALS

Colline del Comune di Montespertoli.
A 25 km da Firenze.
Altitudine media 250 slm

*The Montespertoli Hills, 25 km away from Florence.
Average Altitude: 250 mt above sea level.*

AREA DI PRODUZIONE/
REGION

I migliori grappoli vengono selezionati a mano e raccolti in piccole cassette, pigiato entro un'ora dal raccolto per preservare l'uva dal processo ossidativo. Fermentazione spontanea mediante stimolazione dei lieviti indigeni in piccoli vasi vinari di acciaio ad una temperatura controllata di massimo 20° con macerazione sulle bucce di 5/7 giorni. Frequenti travasi in ambienti asettici ed asfittici consentono di non aggiungere solfiti, imbottigliato entro la fine di febbraio.

Grapes are selected by hand and put in small case, crushed into 1 hour from the harvest to preserv the grapes from the oxidation process, spontaneous fermentation through the stimulation of indigenous yeasts in stainless steel tanks at a set temperature of up to 20° with daily pumping of the must over the skins at least for seven days, frequently pouring in aseptic and asphyxial setting allow to not add any artificial sulphites, refined in bottle from february.

VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE/
WINEMAKING

14,5% vol.

GRADAZIONE ALCOLICA/
ALCOHOL CONTENT

Di color viola scuro quasi impenetrabile, al naso un profilo dolce e suadente con spiccate e nette note di amarena e frutti di bosco, al gusto fresco ed equilibrato con tannini dolci.

Deep purple color with a fragrance sweet and harmonius, scent of red fruit and black cherry note, fresh end equilibrated with tannin flavor.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/
ORGANOLEPTIC NOTES

18/20°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO/
SERVING

Ben si sposa con sugame, piatti di cacciagione e carni rosse.

Red meats, wild games and any kind of sauce.

ABBINAMENTI/
PARING

