

Rosso Toscana

Il vino

È prodotto con uve provenienti dai vigneti più giovani e da quelle zone nei vigneti adulti dove, in genere, vi è più fertilità e produzione più abbondante. Il vitigno principale è il Sangiovese ma talvolta sono presenti anche piccole percentuali di Canaiolo, Syrah e Merlot.

Viene lavorato in maniera tale da preservare quanto più possibile il frutto e la freschezza.

Caratteristiche

Toscana Rosso i.g.t.

Vitigno: Sangiovese da 90 a 100%, talvolta sono presenti piccole quantità di Canaiolo, Merlot e Syrah

Vigneto: diversi vigneti aziendali; terreni composti da scisti argillo-calcarei; esposizioni varie da est a sud e nord ovest; altitudine da 400 a 450 mt. s.l.m.

Terreno: argillo-calcareo con abbondante scheletro pietroso

Altitudine ed esposizione: da 400 a 450 mt. s.l.m.; Est, Sud e NO

Densità media: 5.000 ceppi per ha

Forma di allevamento: Guyot e Cordone speronato

Vinificazione: fermentazione spontanea con breve macerazione sulle bucce in tini di cemento e acciaio per 12/15 giorni con ripetuti rimontaggi e follature

Maturazione: matura parte in botti di rovere di più passaggi e parte in tini in cemento dove svolge anche la fermentazione malolattica. Sosta in bottiglia di 3 mesi minimo

Produzione media: 7.000 bottiglie



BUONDONNO

Azienda Agricola BUONDONNO:

Casavecchia alla Piazza di Gabriele Buondonno Loc. La Piazza, 37- 53011 Castellina in Chianti (Siena)

www.buondonno.com