



# Sangioveto

Toscana IGT 2011  
**Badia a Coltibuono**

---

Il Sangioveto è un Toscano Igt prodotto dall'azienda Badia a Coltibuono, in origine chiamato "San Zoveto", nome che in passato veniva usato per indicare il vitigno Sangiovese. Nato come omaggio ad una tradizione culturale che risale al medioevo.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Toscana
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2011
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Monti in Chianti
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 100%
<b>Gradazione</b>	15.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore rosso rubino intenso e profondo con riflessi porpora
<b>Gusto</b>	In bocca svela una grande struttura: armonico, asciutto e sapido, con acidità ben bilanciata
<b>Profumo</b>	Al naso forti note floreali di mammola e giaggiolo con note speziate di frutti rossi, vaniglia e chiodi di garofano
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi stagionati, secondi piatti di selvaggina, zuppe di
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Bibenda 4 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;Wine Spectator 90

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Altitudine</b>	260 - 370 m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Medio impasto ricco di scheletro
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5500 - 6600 piante per ettaro
<b>Età ceppi</b>	25 - 55 anni
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di 4- 5 settimane sulle vinacce, follatura
<b>Maturazione</b>	12-18 mesi in barriques di rovere francese, nuovi al 10%

**Affinamento 6 mesi in bottiglia**