



Marche IGT Sangiovese

Back to Basics 
Sangiovese Colleravara

Le uve vengono raccolte a piena maturazione a metà ottobre. Sul 40% circa delle uve viene effettuata la macerazione carbonica, il restante 60% delle uve vengono diraspate e messe in fermentazione senza però essere follate o rimontate. Una volta terminate le due fermentazioni, i vini dopo essere stati affinati separatamente, vengono uniti e imbottigliati senza ulteriori filtrazioni.

Uve

Sangiovese

Tipologia Terreno

Argilloso, esposto a Sud/Est, su un'altitudine di 300 m slm

Sistema Allevamento

Cordone speronato

Vinificazione

Vinificazione totalmente in acciaio

Esame Visivo

Rosso rubino

Esame Olfattivo

Profumo fruttato e vinoso, sentori di viola mammola e frutti rossi come le ciliegie

Esame Gustativo

Un vino giovane e fresco

Santa Barbara