

Le Falene

**LE FALENE SANGIOVESE
I.G.T. TOSCANA**



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Castagneto Carducci (LI)

VITIGNO: Sangiovese

TERRENO: argillo-sabbioso con buona presenza di ghiaia e ciottoli

CLIMA: marittimo mediterraneo, con inverni miti e relativamente piovosi ed estati calde e asciutte, mitigate dalla brezza proveniente dal mare e dall'Isola d'Elba

FORMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale, in cassette

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: all'arrivo in cantina, le uve vengono diraspate e lasciate integre. La fermentazione alcolica avviene alla temperatura di 27°C e la macerazione dura circa 25/30 giorni. La FML si svolge in barrique di rovere francese da 225 lt nelle quali, poi, il vino affina per altri 24 mesi, per poi essere imbottigliato senza filtrazione

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol

NOTE DEGUSTATIVE: al colore, si presenta di un bel rosso rubino intenso con riflessi granata. Il bouquet è intenso, di prugna e ciliegia mature, note floreali e accenni balsamici e salmastri. Al gusto è complesso, fresco, con tannini dolci ed eleganti. Ampia struttura e lunghissima persistenza

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 20 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

FORMATO: 0.750ml