



LA BANDITACCIA

100%

SANGIOVESE

26 MESI

Botte di rovere da 50 ettolitri.

6 MESI

di affinamento in bottiglia.

15%

GRADO
ALCOLICO



VIGNA ALLEGRA RISERVA

- **Annata:** 2018
- **Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG):** Montecucco Sangiovese Riserva
- **Uve:** 100% Sangiovese
- **Zona di produzione:** La Banditaccia, Cinigiano (Grosseto), Toscana, Italia
- **Grado alcolico:** 15%
- **Terreno:** Calcareo di medio impasto.
- **Epoca di raccolta:** Vendemmia manuale a fine settembre.
- **Resa:** 70%
- **Sistema di allevamento:** Guyot (sesto d'impianto: 2,50 x 80)
- **Vigne per ettaro:** 5000
- **Vinificazione:** In tini botte di rovere a temperatura controllata.
- **Maturazione:** Botte di rovere da 50 ettolitri per almeno 26 mesi, seguito da altri 12 mesi di affinamento in bottiglia.
- **Zuccheri riduttori:** 1,7 g/l
- **Altitudine dei vigneti:** 450-600 metri sul livello del mare.
- **Acidità totale:** 6,8 g/L
- **Acidità volatile:** 0,65 g/L
- **pH:** 3,55
- **Agronomo:** Massimo Achilli
- **Enologo:** Giuseppe Gorelli
- **Caratteristiche:** Vigna Allegra Riserva è un vino elegante e complesso con una forte personalità. Note di frutti rossi maturi, cioccolato e tabacco. In bocca è avvolgente, con tannini strutturati e un lungo finale.



LA BANDITACCIA

TIPOLOGIA

Vigna Allegra Riserva è la massima espressione dell'annata selezionata della prestigiosa DOCG Montecucco Sangiovese Riserva. Le uve Sangiovese che lo compongono sono state selezionate accuratamente in vendemmia e vinificate in tini botte di rovere a temperatura controllata, preservando in pieno la qualità e l'intensità del vitigno.

DEGUSTAZIONE

L'affinamento in botte di rovere da 50 ettolitri in legno per almeno 26 mesi ha conferito a questo vino una straordinaria complessità. Nel bicchiere si presenta color rosso rubino scuro con sentori di frutti rossi maturi, cioccolato e tabacco. Al palato, Vigna Allegra Riserva si dimostra avvolgente e potente, con tannini strutturati e un finale lungo e persistente. Un vino di carattere da gustare con piatti importanti di carne rosse, salse e formaggi stagionati.



LA BANDITACCIA



SU LA BANDITACCIA

La Banditaccia è un'Azienda biologica situata alle pendici del Monte Amiata sacro agli Etruschi, a pochi passi dall'antico borgo di Monticello Amiata, con splendidi scorci a 360 gradi sulla vicina Val d'Orcia e sugli altri panorami toscani della zona.

LA BANDITACCIA SRL

Strada provinciale Monticello Amiata 58044
Monticello Amiata – Cinigiano 58044 (Gr)
Telefono: +39 333 3578419
info@labanditaccia.com
labanditacciasrl@legalmail.it