



LA BANDITACCIA

100%

SANGIOVESE

14 MESI

In botti in legno da 50 ettoltri
Garbellotto

14%

GRADO
ALCOLICO



VIGNA ALLEGRA

- **Annata:** 2018
- **Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG):** Sangiovese
- **Uve:** 100% Sangiovese
- **Zona di produzione:** La Banditaccia, Cinigiano (Grosseto), Toscana, Italia
- **Grado alcolico:** 14%
- **Terreno:** Calcareao 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:** Botti in legno da 50 ettoltri per almeno 14 mesi.
- **Zuccheri riduttori:** 2 g/l
- **Altitudine dei vigneti:** 450-600 metri sul livello del mare.
- **Acidità totale:** 6.2 g/L
- **Acidità volatile:** 0,58 g/L
- **pH:** 3.45
- **Agronomo:** Massimo Achilli
- **Enologo:** Giuseppe Gorelli
- **Caratteristiche:** Un elegante e complesso Sangiovese con note di frutti rossi maturi, spezie e una leggera nota di vaniglia. In bocca è strutturato, con tannini setosi e una piacevole persistenza.



LA BANDITACCIA

TIPOLOGIA

Vigna Allegra è un vino straordinario che rappresenta al meglio l'espressione del territorio dell'Amiata ed un carattere inconfondibile. L'annata 2018 ha donato un Sangiovese pieno di personalità, con una gradazione alcolica di 14 gradi che unita a termini robusti ma non aggressivi conferisce al vino una piacevole rotondità.

VINIFICAZIONE

Le uve Sangiovese sono state selezionate e vinificate con grande cura, utilizzando tini botte di rovere a temperatura controllata per preservare l'intensità degli aromi fruttati e la freschezza tipica del vitigno. Dopo la fermentazione, il vino è stato invecchiato con amore e dedizione in botti di legno da 50 ettoltri per almeno 14 mesi. Questo periodo di affinamento ha arricchito il vino con sfumature di spezie, note mielate e una piacevole complessità.

DEGUSTAZIONE

Al calice, Vigna Allegra si presenta con un colore rubino intenso, sprigiona intensi profumi di ciliegie mature e frutti di bosco, accompagnati da sottili note floreali di violetta. Al palato, questo Sangiovese si dimostra avvolgente, con tannini setosi e una notevole persistenza. Il finale è piacevolmente armonico, lasciando un ricordo indimenticabile. Vigna Allegra è un vino da apprezzare in compagnia di piatti di carni rosse, formaggi stagionati e cucina toscana tradizionale.



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