

# VIGNA ALLEGRA *RISERVA*



DOCG MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA



LA BANDITACCIA SRL STRADA PROVINCIALE MONTICELLO AMIATA MONTICELLO AMIATA, CINIGIANO (GR) TOSCANA, ITALIA

+39 333 3578419

LABANDITACCIA.COM

INFO@LABANDITACCIA.COM

# VIGNA ALLEGRA RISERVA

DOCG MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA

Vigna allegra è la massima espressione della Docg Montecucco.

Le uve Sangiovese che lo compongono sono state selezionate accuratamente in vendemmia e vinificate in tini botte di rovere a temperatura controllata, e successivamente affinato a lungo in botti di legno grandi secondo il metodo tradizionale toscano, preservando in pieno la qualità e l'intensità del vitigno.



100%  
SANGIOVESE

36 MESI  
IN BOTTE DI  
ROVERE

12 MESI  
DI AFFINAMENTO  
IN BOTTIGLIA

15%  
GRADO  
ALCOLICO

## VINIFICAZIONE

Le uve sangiovese sono state accuratamente selezionate e vinificate in tini botte da 50 HL 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 HL per almeno 36 mesi, per poi affinare ulteriormente in bottiglia per almeno 12 mesi prima di essere messo in commercio.

## DEGUSTAZIONE

L'affinamento in botte di rovere da 50 ettolitri in legno per almeno 30 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 carni rosse, salse e formaggi stagionati.

**ANNATA:** 2019

**DENOMINAZIONE:**  
DOCG Montecucco Sangiovese

**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:** almeno 36 mesi e 12 in  
bottiglia

**ZUCCHERI RIDUTTORI:** 17 g/l

**ALTITUDINE DEI VIGNETI:** 450-600 metri  
s.l.m.

**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 SRL

+39 333 3578419

LABANDITACCIA.COM

INFO@LABANDITACCIA.COM