

VIGNA ALLEGRA



DOCG MONTECUCCO SANGIOVESE



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

+39 333 3578419

LABANDITACCIA.COM

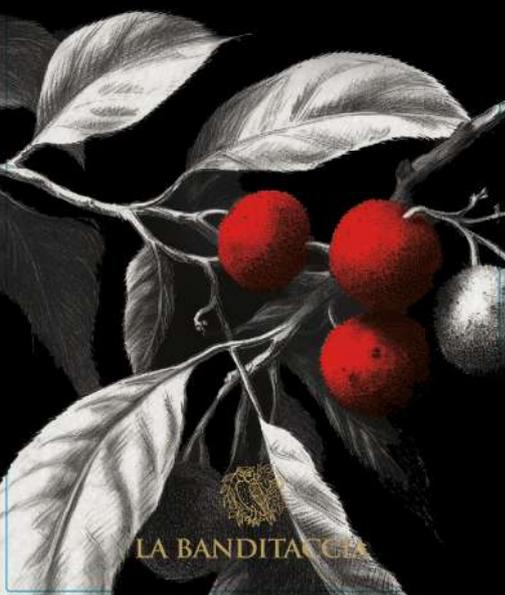
INFO@LABANDITACCIA.COM

VIGNA ALLEGRA

DOCG MONTECUCCO SANGIOVESE

Un vino straordinario che rappresenta al meglio l'espressione del territorio della DOCG Montecucco col suo carattere inconfondibile. L'annata 2019 ha donato un Sangiovese pieno di personalità, con una gradazione alcolica di 14,5 gradi che unita ai tannini robusti ma non aggressivi conferisce al vino una piacevole rotondità.

VIGNA ALLEGRA
MONTECUCCO SANGIOVESE
D.O.C.G.
2019



100%
SANGIOVESE

ALMENO
20 MESI
IN BOTTI DI
LEGNO

14,5%
GRADO
ALCOLICO

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 ettolitri per almeno 20 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in bottiglia per almeno 6 mesi.

DEGUSTAZIONE

Vigna Allegra si presenta con un colore rubino, 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 e lascia un ricordo indimenticabile. Vigna Allegra è un vino da apprezzare in compagnia di piatti di carni rosse, formaggi stagionati e cucina toscana tradizionale.

ANNATA: 2019

DENOMINAZIONE:
DOCG Montecucco Sangiovese

UVE: Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE: La Banditaccia,
Cinigiano, Grosseto, Toscana, Italia

GRADO ALCOLICO: 14,5%

TERRENO: Calcareo di medio impasto

EPOCA DI RACCOLTA: vendemmia manuale
fine settembre primi di ottobre

RESA: 70%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot (sesto
d'impianto: 2,50 x 80)

VIGNE PER ETTARO: 5000

VINIFICAZIONE:
in botti di rovere a temperatura controllata
per almeno 20 mesi

MATURAZIONE:

almeno 20 mesi in botti di rovere da 50 hl

ZUCCHERI RIDUTTORI: 2.9 g/l

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

ACIDITÀ TOTALE: 6.0 g/L

ACIDITÀ VOLATILE: 0.55 g/L

pH: 3-42

AGRONOMO: Massimo Achilli

ENOLOGO: Giuseppe Gorelli

CARATTERISTICHE: Vigna Allegra è un vino strutturato che racchiude in pieno le caratteristiche dei migliori Montecucco Sangiovese. Un palato avvolgente con tannini setosi creano un vino piacevolmente armonico e con un finale lungo e persistente.

