

ZEFERINO



IGT TOSCANA ROSSO SANGIOVESE



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

+39 333 3578419

LABANDITACCIA.COM

INFO@LABANDITACCIA.COM

ZEFERINO

IGT TOSCANA ROSSO SANGIOVESE

Zeferino è un vino di grande prestigio, un vero fuoriclasse, ottenuto da una selezione delle nostre migliori uve Sangiovese, provenienti da un'unica vigna.



100%
SANGIOVESE

30 MESI
IN BARRIQUE
FRANCESI

15,5%
GRADO
ALCOLICO

VINIFICAZIONE

Una selezione delle nostre migliori uve sangiovese, provenienti da un'unica vigna; vinificato in acciaio a temperatura costante e successivamente il vino ottenuto viene affinato in piccole botti di rovere per un periodo minimo di 30 mesi. Per poi continuare l'affinamento per 6 mesi in bottiglia prima di entrare in commercio.

DEGUSTAZIONE

Il lungo affinamento in legni piccoli conferisce allo Zeferino una piacevole nota tostata ed una sorprendente persistenza. È un vino ideale per le occasioni speciali, abbinandosi perfettamente con piatti di carne strutturati, arrostiti e formaggi stagionati. Al palato il vino risulta potente ed elegante, con una struttura avvolgente e dei tannini setosi. Lo Zeferino è il compagno perfetto per le meditazioni davanti al camino o durante le conversazioni con i veri amici.

ANNATA: 2019

DENOMINAZIONE: Indicazione Geografica Tipica (IGT): Toscana Rosso Sangiovese

UVE: 100% Sangiovese

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

GRADO ALCOLICO: 15.5%

TERRENO: Calcareao di medio impasto.

EPOCA DI RACCOLTA: Vendemmia manuale dopo la seconda settimana di Ottobre.

RESA: 70%

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

VIGNE PER ETTARO: 5000

VINIFICAZIONE: In acciaio a temperatura controllata.

MATURAZIONE: Botti piccole di rovere per almeno 30 mesi.

ZUCCHERI RIDUTTORI: 2.1 g/l

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

ACIDITÀ TOTALE: 6,4 g/L

ACIDITÀ VOLATILE: 0,68 g/L

pH: 3-48

AGRONOMO: Massimo Achilli

ENOLOGO: Giuseppe Gorelli

CARATTERISTICHE: Zeferino è la massima espressione del nostro Sangiovese. un vino straordinario e potente. Sentori di frutti di bosco, spezie e una piacevole nota tostata. In bocca è ricco, con tannini strutturati e un finale lungo e persistente.

