



LA BANDITACCIA

100%

SANGIOVESE

26 MESI

in barrique francesi

15.5%

GRADO
ALCOLICO



ZEFERINO

- **Annata:** 2018
- **Indicazione Geografica Tipica (IGT):** Toscana Rosso Sangiovese
- **Uve:** 100% Sangiovese
- **Zona di produzione:** La Banditaccia, Cinigiano (Grosseto), Toscana, Italia
- **Grado alcolico:** 15.5%
- **Terreno:** Calcareo di medio impasto.
- **Epoca di raccolta:** Vendemmia manuale a metà settembre.
- **Resa:** 70%
- **Sistema di allevamento:** Guyot (sesto d'impianto: 2,50 x 80)
- **Vigne per ettaro:** 5000.
- **Vinificazione:** In acciaio a temperatura controllata.
- **Maturazione:** Barrique francesi per almeno 26 mesi.
- **Zuccheri riduttori:** 2.1 g/l
- **Altitudine dei vigneti:** 450-600 metri sul livello del mare.
- **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.



LA BANDITACCIA

TIPOLOGIA

Zeferino è un vino di grande prestigio e un vero fuoriclasse, ottenuto da una selezione delle migliori uve Sangiovese. Ha una gradazione alcolica di 15,5 gradi e rappresenta l'eccellenza della nostra produzione.

VINIFICAZIONE

La vinificazione in acciaio e l'invecchiamento in piccole botti di rovere per più di 26 mesi hanno permesso a Zeferino di acquisire una complessità unica, con profumi intensi di frutti di bosco maturi, spezie e una piacevole nota di vaniglia. Al palato, il vino si dimostra potente ed elegante, con una struttura avvolgente, tannini setosi ed una lunghissima persistenza.

DEGUSTAZIONE

Il lungo affinamento in barrique gli conferisce una piacevole nota tostata e una sorprendente persistenza. Zeferino è un vino ideale per le occasioni speciali e si abbina splendidamente a piatti di carne strutturati, arrostiti e formaggi stagionati, ma è il compagno perfetto per le meditazioni davanti al camino o durante le conversazioni con gli amici veri.



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