



Annata
2017

Agricoltura
Certificato Biologico da ICEA

Vigneto (anno d'impianto, quota s.l.m.)
Podere Bugnanese est (2005, 400m)

Uvaggio
100% Sangiovese

Resa
Uva: 50 q.li/ha
Vino: 39 hl/ha

Vendemmia
A mano nelle cassette di 18kg
Il 30 settembre

Vinificazione
Lieviti autoctoni, fatto fermentare nei tonneau
Follatura a mano fino a 3 volte al giorno
Minimo 35 giorni di macerazione

Affinamento
30 mesi in tonneau e barrique francese di 2° e 3° passaggio

Classificazione
IGT Toscana Rosso

Alcool
15.0% volumetrico

Quantità Prodotta
1 100 bottiglie (75cl)

Proviene da un vigneto di vitigno Sangiovese orientato al sud/sud-est. Il terreno e' composto da galestro e l'argilla con la presenza di rocce di quarzo. Il terreno drena bene pur trattenendo un'umidità sufficiente per sopportare con successo la siccità estiva. Il vigneto è stato impiantato nel 2005 e ne beneficia dalla prossimità del Monte Amiata e la sua montagnola, una brezza rinfrescante delle notte estive. Le bacche vengono ben maturate e portano concentrazioni importanti di sapori ed acidità che conferiscono un vino elegante ed intenso che può durare a lungo in cantina.

Nel vino si trova aromi inebrianti di un balsamo ricco di erbe e di ciliegia che combinano con le note perfettamente integrate e sottili di vaniglia e legno tostato. In bocca si trova le note di kirsch, l'acidità fresca ed una struttura importante di tannino maturo. L'equilibrio, intensità e lunghezza in bocca suggeriscono che forse presenta il suo migliore tra 2025-2035.



COSTE DEL VIVO

TOSCANA

*

Coste del Vivo di Toby Peter Owen
Località Poggioferro, 23
58038 Seggiano (GR)
Toscana / ITALIA
+39 348 624 4309

www.costedelvivo.it | info@costedelvivo.it