

ALTERIO

SANGIOVESE CORTONA DOP

Di colore rubino luminoso vivace, si pone al naso intenso ed ampio, con una componente floreale di viole e peonie che va ad impreziosire quella fruttata, in cui spiccano tra le altre note, quelle di ciliegia e more. Chiude con bei toni garbati di spezie. Di grande equilibrio la bocca con un tannino ancora giovane ma già morbido e integrato con una struttura importante e una bella venatura acida rinfrescante. Elegante il finale minerale, profondo e persistente, oltre che coerente con la fase olfattiva.

UVE

Sangiovese in purezza

VIGNETO DI PROVENIENZA

superficie 4,00 ha
ceppi/Ha 6.250
sesto impianto 2m x 0,80m
altitudine 310 m/slm
esposizione Sud-Est

ALLEVAMENTO

cordone speronato

ANNO DI IMPIANTO

2004

RESA PER ETTARO

70 q/Ha

TERRENO

Medio impasto

VENDEMMIA

manuale in cassetta
con selezione in vigna

VINIFICAZIONE

in acciaio a temperatura controllata

MATURAZIONE

acciaio e legno

AFFINAMENTO

minimo 4 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13,50%

With its bright ruby-red color, it has an open and intense nose, presenting flowery components of pansy and peony that enrich its fruity flavor, which, among others, is strong with cherry and blackberry aromas and it is completed by soft and graceful spicy traces. Very well balanced in the mouth, with young tannins and yet already soft and integrated to its important structure and a good acid and refreshing note. Its mineral and elegant finish, deep and persistent, is coherent with the nose, especially for its coming back cherry and blackberry fruity aftertaste.

CÉPAGE

Sangiovese

VINEYARD

surface 4,00 ha
strain/Ha 6.250
planting density 2,30m x 0,80m
altitude 310 m/slm
exposure South-East

CULTIVATION

spurred cordon

YEAR OF PLANT

2004

HECTARE YIELD

70 q/Ha

TERRAIN

Medium textured

GRAPE HARVEST

manual in box
vineyard selected

WINEMAKING

steel tank with temperature control

MATURATION

steel and wood

AGING

at least 4 months in bottle

ALCOHOL BY VOLUME

13,50%

