



# Todi Sangiovese D.O.C.

Vino che nasce dalle uve di Sangiovese (minimo 85%) unite a quelle di Merlot per creare un connubio di intensità, struttura ed eleganza.

Il Sangiovese è un vitigno a bacca rosso il cui nome deriva dal latino *Sanguis Jovis*, "il Sangue di Giove".

Il vino viene riposto in botti di rovere dove si lascerà in affinamento per circa 8 mesi. L'affinamento complessivo quindi considerando anche quello in bottiglia, dura fino a 12 mesi.

Come tutti i nostri vini rossi anche il Sangiovese si presenta con profumi intensi e un corpo importante senza mai essere aggressivo.

L'abbinamento consigliato è con primi piatti con sughi di carne, arrostiti, carni alla griglia e insaccati di maiale.

Servire a 16-18°.

## Scheda Tecnica

**Categoria:** D.O.C.

**Zona:** TODI

**Altitudine:** 300 mslm

**Uve:** Sangiovese (85%) Merlot (15%)

**Sesto d'impianto:** mt 3x1

**Densità d'impianto:** 3.300 viti per ettaro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa per ettaro:** 100-120 qli

**Epoca di vendemmia:** 1/10 ottobre

**Vinificazione:** macerazione media sulle vinacce

**Affinamento:** maturato in rovere 6 mesi, affinamento in bottiglia

**Grado alcolico:** -13-13,5% Vol

**Abbinamento consigliato:** minestre asciutte, formaggi piccanti, carni rosse, cacciagione e selvaggina

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei

**Profumo:** frutti rossi maturi (ribes e more) con lieve sentore vanigliato

**Gusto:** morbido, di corpo, con finale gradevolmente tannico