

Sileo 2018 - Le Verzure



Nazione: Italia
Regione: Toscana
Geologia Terreno: Argilla mista, argilla grigio blu e sedimenti marini del pliocenico
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Sangiovese
Annata: 2018
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: anfora per 8 mesi e poi 6 mesi in bottiglia
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 16° C
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Sangiovese in purezza.

Vendemmia manuale ad inizio ottobre.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in presenza di bucce per tutto l'inverno in orci di terracotta. Maturazione in grandi orci di terracotta fino alla vendemmia successiva.

Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Al naso uva matura e frutti di bosco. Al palato sempre di bere un succo d'uva appena spremuto.