PODERE
L'ASSUNTA

Costa del Pievano I.G.T. Toscana Sangiovese 2016

Il nome Costa del Pievano deriva dallo storico vigneto da cui produciamo questo nostro "single vineyard". Ci troviamo a pochi chilometri dal Castello di Monteriggioni, in un territorio storicamente vocato per la viticoltura.
La nostra filosofia è quella di coltivare in biologico rispettando al massimo le caratteristiche del nostro agro-ecosistema e per raggiungere tale obiettivo coltiviamo secondo i dettami dell'agricoltura rigenerativa.

- **Varietà:** Sangiovese 100%
- **Zona di produzione:** Monteriggioni – Siena**.**
- **Primo anno di produzione:** 2016
- **Vigneti:** terreni collinari situati a 390 metri s.l.m. di natura calcarea con grande presenza di scheletro.
- **Esposizione:** Sud – Ovest.
- **Forma di allevamento:** alberello.
- **Vendemmia:** le uve vengono raccolte manualmente ad inizio Ottobre.
- **Fermentazione e affinamento:** la fermentazione spontanea avviene in serbatoi di acciaio ed ha una durata di circa 15/18 giorni. Dopo la svinatura procediamo con la fermentazione malo-lattica ed il seguente affinamento di due anni in botti di rovere francese da 10 hl.
- **Annata:** 2016
- **Andamento climatico dell'annata:** Primavera fresca con temperature sensibilmente sotto la media stagionale, nel mese di Giugno sono da segnalare numerose precipitazioni, che hanno preceduto un' Estate calda, ma con buone escursioni termiche tra giorno e notte. Il periodo della vendemmia è stato caratterizzato da tempo stabile e con una costante ventilazione.
- **Alcol:** 13%
- **Colore:** rosso rubino intenso e luminoso.
- **Profumo:** bouquet aromatico complesso, note floreali di viola e sulla, frutti rossi ribes, mirtillo e marasca, infine sentori terziari di liquirizia, tabacco e cioccolato.
- **Gusto:** fine ed elegante al palato, è caratterizzato da una trama tannica armonica e da un finale lunghissimo, con un raffinato retrogusto balsamico.
- **Produzione:** 3.000 bottiglie.