PODERE
L'ASSUNTA

Costa del Pievano I.G.T. Toscana Sangiovese 2018

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:** 2018
- **Andamento climatico dell'annata:** Primavera fresca e piovosa, i mesi estivi sono stati caratterizzati da tempo instabile con temperatura in linea con la media stagionale. Durante le settimane che precedono la vendemmia si è riscontrato un certo abbassamento termico ed il passaggio di alcune perturbazioni.
- **Alcol:** 13,5%
- **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.