



# P. costa del Pievano

## I.G.T. Toscana Sangiovese

L'esposizione e le caratteristiche pedologiche dei vigneti situati ad una distanza di pochi chilometri dal Castello di Monteriggioni, creano condizioni ottimali per la viticoltura, ne è testimonianza l'origine medievale del nostro vigneto più qualitativo Il Costa del Pievano, da cui produciamo questo vino.

La qualità, garantita da sapienti pratiche agronomiche e da una conduzione biologica, dà origine a un vino che interpreta il nostro terroir in maniera del tutto naturale.

**Varietà:** Sangiovese 100%

**Zona di produzione:** Monteriggioni, Siena.

**Vigneti:** terreni collinari 390 m s.l.m., di natura calcarea con grande presenza di scheletro.

**Forma di allevamento:** alberello.

**Vendemmia:** le uve vengono raccolte manualmente ad inizio Ottobre.

**Fermentazione e affinamento:** fermentazione in acciaio e affinamento di due anni in botti di rovere francese da 10 hl e barriques.

**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 liquerizia, 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 e solamente nelle annate migliori.