

FONTETINTA

SANGIOVESE DI TOSCANA

I.G.T / Rosso

 **I LECCI**
AZIENDA AGRICOLA

Questo vino è ottenuto da uve di Sangiovese al 100%.

Ottimo per gli amanti dei vini morbidi e fruttati, in bocca conferisce impressioni di ciliegia e fragola. Il tannino è poco presente. Il profumo è un bouquet aromatico di frutta rossa matura come la fragola, il lampone e la ciliegia.

Il colore è un rosso brillante.

SCHEMA TECNICA

Marchio: FonteTinta

Vino: FonteTinta Sangiovese

Denominazione: I.G.T

Zona di produzione: Scansano (GR) Italia

Altitudine: 60-85 m s.l.m

Esposizione: Sud/ovest

Tipo di terreno: Sabbie argillose con lenti ghiaiose

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 5700 ceppi / ha

Vitigni: Sangiovese

Vendemmia: 2023

Vinificazione: Fermentazione alcolica 8 gg -

Macerazione post-fermentativa 15 gg

Potenziale di affinamento in bottiglia: 5 anni

Alcol: 13 %

Acidità totale: 5.15 g/l

So2 libera: 38 mg/l

So2 totale: 128 mg/l

Ph: 3,59



FONTETINTA

SANGIOVESE DI TOSCANA

I.G.T / Red

 **I LECCI**
AZIENDA AGRICOLA

This wine is made from 100% Sangiovese grapes.

Excellent for lovers of soft and fruity wines, it gives impressions of cherry and strawberry in the mouth. Tannin is not very present. The scent is an aromatic bouquet of ripe red fruit such as strawberry, raspberry and cherry. The color is a bright red.

DATA SHEET

Brand: FonteTinta

Wine: FonteTinta Sangiovese

Appellation: I.G.T

Production Area: Scansano (GR) Italia

Altitude: 60-85 m a.s.l

Exposure: South/west

Soil: Clayey sand with gravelly lens

Training system: Spurred cordon

Density: 5700 vines per hectare

Varietal: Sangiovese

Harvest: 2023

Vinification: Primary fermentation 8 days -

Post fermentation maceration 15 days

Aging potential in bottle: 5 years

Alcohol: 13%

Total Acidity: 5.15 g/l

Free So2: 38 mg/l

Total So2: 128 mg/l

Ph: 3,59

