

# 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

