

# STIGLIANESE II

## IGT TOSCANA

### ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti si estendono nella zona collinare intorno a Chianciano Terme.

### ALTITUDINE – ESPOSIZIONE

Dai 500 ai 530 metri s.l.m. con esposizione a Ovest – Sud/Ovest.

### COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Struttura mista tendenzialmente sciolta con parti di argilla.

### UVAGGIO

100% Sangiovese.

### VENDEMMIA

Fine Settembre e prima metà di Ottobre, con raccolta manuale.

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, mai superiore ai 28°. Macerazione sulle bucce per almeno 20 giorni.

### MATURAZIONE – AFFINAMENTO

Elevazione in piccole botti di Rovere di Allier da 225 litri per almeno 24/36 mesi e un anno in acciaio. Affinamento in bottiglia per almeno 10/12 mesi, nelle nostre cantine sotterranee.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino assai profondo, profumo intenso con note di spezie e frutti di bosco a bacca rossa assai ben fuse. Gusto pieno, morbido e consistente.

### ABBINAMENTI

Si accompagna a formaggi stagionati, prediligendo pecorini toscani, arrostiti e brasati.



### PRODUCTION AREA

The vineyards extend in the hilly area around Chianciano Terme.

### ALTITUDE – EXPOSURE

From 500 to 530 meters above sea level with exposure to the West – South/West.

### SOIL COMPOSITION

Mixed structure basically dissolved with parts of clay.

### GRAPES

100% Sangiovese.

### HARVEST

End of September and first half of October, with manual harvest.

### VINIFICATION TECHNIQUE

Soft pressing and fermentation at a controlled temperature, never exceeding 28. Maceration on the skins for at least 20 days.

### AGING

Elevation in small Allier oak barrels of 225 liters for at least 24/36 months and one year in steel. Aging in bottle for at least 10/12 months, in our underground cellars.

### ORGANOLEPTIC NOTES

Very deep ruby red color, intense aroma with notes of spices and red berries very well fused. Full taste, soft and consistent.

### MATCHING

It goes well with mature cheeses, preferring Tuscan pecorino, roast and braised.