

# I S O D I



## **SOPRASASSI - I.g.t. Toscana – Canaiolo**

- Ubicazione Azienda: Nord-Est di Siena nel Comune di Gaiole in Chianti , zona storica di produzione del Chianti Classico.
- Origine Uve: dalle vigne più antiche dell'Azienda, dove ancora vivono le originali viti di Canaiolo.
- Forma di allevamento: Guyot monolaterale e Cordone speronato monolaterale.
- Produzione per ceppo – Ettaro: Produzione di circa 1,3 –1,5 kg/ceppo; 55 –60 q.li uva/ha
- Età dei vigneti: 35 anni.
- Altitudine ed esposizione: 400 metri s.l.m., esposto ad Sud.
- Terreno: marne argillose con elevata presenza di scheletro di galestro ed alberese.
- Ceppi per ettaro: 3.500
- Vendemmia: fine della seconda decade di Ottobre, dopo la raccolta del Sangiovese e comunque in relazione all'andamento microclimatico ed allo stato di maturazione delle uve.
- Vitigni: Canaiolo 100 %
- Vinificazione: Macerazione per circa 18-21 giorni a temperatura controllata 26°-28° C.
- Maturazione: oltre 3 anni, di cui 24 mesi in piccoli fusti di rovere; è imbottigliato senza filtrazione e successivamente affinato in bottiglia per almeno tre mesi prima dell'immissione nel mercato.
- Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, olfatto di frutta rossa, al gusto è fruttato ed armonico.
- Temperatura di servizio: fra 18 e 20° C.
- Vino indicato per un periodo di invecchiamento di media durata.



