

Sangiovese

IGT Toscana Rosso



Le prime informazioni sulle origini di questo vitigno risalgono al XVI secolo, quando Giovan Vettorico Soderini, nel suo trattato "La coltivazione delle viti", dice che "il Sangiochetto o Sangiovetto è un vitigno rimarchevole per la sua produttività regolare". La teoria più accreditata sull'origine del nome è che esso derivi da "sanguegiovese", ossia "sangue di Giove". La Toscana, e in particolare la Maremma, sono aree per lo più del vino rosso e, sebbene vengano cresciute diverse varietà di uva rossa, con vari gradi di successo, la più importante è l'uva Sangiovese: infatti, con 40.000 ettari circa di estensione, esso copre pressoché i due terzi del terreno coltivato a vigneto in Toscana. Il Sangiovese è un vino variabile che si caratterizza in base alla composizione del suolo, all'esposizione e al microclima del terreno su cui cresce.

Il Sangiovese Valentini è un vino fresco, fruttato e, grazie alla breve permanenza sulle bucce in fermentazione, morbido, con dei tannini perfettamente integrati. Il colore intenso e la struttura notevole sono caratteristica dei sangiovese della Maremma, che, grazie al suo clima, dona alle uve un grado di maturazione ed un colore difficilmente ottenibili in altre zone. Si abbina perfettamente con una vasta gamma di cibi tipicamente toscani, dai crostini ed affettati ai primi a base di pomodoro o carne, alle carni rosse alla brace e alle verdure grigliate.

Zona di produzione:	Nella zona collinare che da Massa Marittima scende verso il mare Tirreno con esposizione sud - sud ovest Massa Marittima (GR), Toscana, Italia
Tipologia di terreno:	Terreno argilloso, calcareo e ricco di scheletro
Uve:	Sangiovese
Tecnica di Produzione:	Raccolta a mano in cassette, fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata, leggero affinamento in barriques
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità di impianto:	5300 piante per ettaro
Resa per ettaro:	80/90 quintali di uva
Colore:	Rosso rubino
Profumo:	Fruttato ed intenso di frutta rossa matura, con una vaniglia marcata e ben integrata
Sapore:	Morbido, fresco, avvolgente, intenso e persistente
Abbinamenti gastronomici:	Si abbina perfettamente con una vasta gamma di cibi tipicamente toscani, dai crostini ed affettati ai primi a base di pomodoro o carne, alle carni rosse alla brace e alle verdure grigliate
Temperatura di servizio:	16° / 18°
In cantina:	Conservare coricato, in locale fresco e buio



AZIENDA AGRICOLA
VALENTINI