

San Martino

Il San Martino Villa Cafaggio si presenta di colore granato rosso intenso e al naso presenta note di more e lamponi. Pieno al palato, con sentori di mirtillo nero, tannini soffici e una tostatura complessa. Il gusto è molto persistente e intenso.

Le uve per la produzione di questo Super Tuscan sono diraspate e subiscono una delicata pigiatura in modo da creare il minor danno possibile alle bucce. La massima estrazione di colore e tannini morbidi è di fondamentale importanza e quindi la fermentazione viene avviata con l'aggiunta di lieviti selezionati. La fermentazione alcolica degli zuccheri è svolta in serbatoi di legno ad una temperatura controllata che non supera i 30°C. Il vino viene lasciato a contatto con le bucce 3 settimane e la fermentazione malolattica, effettuata esclusivamente in barriques, ne definisce struttura ed equilibrio.



DENOMINAZIONE	<i>IGT TOSCANA</i>
UVE	<i>100% Sangiovese</i>
GRADAZIONE ALCOLICA	<i>14,5%</i>
NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE	<i>15.000</i>
UBICAZIONE DEI VIGNETI	<i>Panzano in Chianti</i>
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	<i>Sud, 450 m.s.l.m.</i>
DENSITÀ D'IMPIANTO	<i>Da 5.100 a 7.142 vitilettaro</i>
ETÀ DELLE VITI	<i>15 anni</i>
DATA DELLA VENDEMMIA	<i>Metà ottobre</i>
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	<i>Svolta in barriques</i>
AFFINAMENTO	<i>18 mesi in barriques</i>
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	<i>6 mesi</i>