

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