PODERE
GAMBERAIO



gamberaio

IGT Toscana Sangiovese

100% Sangiovese

Questo vino è la testimonianza del nostro amore per la natura e la Toscana, che con impegno costante cerchiamo di salvaguardare, nella nostra piccola realtà familiare.

Il Sangiovese di Podere Gamberaio è un vino che in modo naturale e contemporaneo, spicca per la sua dimestichezza nell'adattarsi ai diversi Terroirs, incurante del passare del tempo, diventando così il nostro inno alla tradizione toscana.

Colore granato, al naso si presenta etereo, profumi di frutti di bosco rossi e neri e note speziate; al gusto è avvolgente e nel corpo spiccano l'importante struttura tannica e l'acidità.

Da accompagnare con formaggi stagionati, carni, salumi.

1° anno di produzione: 2019
Produzione annua: 3.000 bottiglie

Gradazione:
% 14,5 vol

Formato:
0,75 lt

Vigneto:
Gragnano, comune di Cetona, terreno argilloso, altitudine 305 – 323 m.s.l.m. Esposizione Sud

Anno di impianto: 2007

Forma di allevamento:
cordone speronato

Vinificazione:
In vasche di acciaio a temperatura controllata tra 23 e 26° C, macerazione sulle bucce per circa 15-20 giorni

Maturazione e affinamento:
20 mesi in tonneaux di rovere francese, 12 mesi in bottiglia