



Querciavalle - La Capanna Sangiovese Toscana IGT

Ottenuto da una particolare selezione di Sangiovese, esprime il suo carattere più tipico e piacevole nella giovinezza e peculiari sfumature con l'invecchiamento.

Uve: Sangiovese 100%



Vigneti: Derivante da un unico vigneto chiamato "La Capanna" con una estensione di 4 ettari. Composto da vigne piantate nell'anno 2000, derivanti da cloni selezionati dalla Famiglia Losi a partire dal Sangiovese dei più antichi vigneti. Situato ad una altitudine di 300/350 metri slm, questo vigneto è felicemente baciato dal sole essendo esposto a Sud, in terreni a medio impasto, sabbiosi e argillosi, con la presenza di galestro e alberese e che permettono lo sviluppo di un intenso bouquet.

Vinificazione: le uve vengono fatte fermentare in vasche di acciaio ad una temperatura controllata inferiore a 25°, per un periodo di 20 giorni, tempo necessario per estrarre dalle bucce il giusto equilibrio tra colore, polifenoli e tannini. Dopo la svinatura dalla prima fermentazione il vino viene trasferito in botti di rovere francese per la fermentazione monolattica e dove resterà per un ulteriore affinamento.

Invecchiamento: Il vino matura per ulteriori 3 mesi nelle botti di rovere francese.

Bottiglie prodotte: 15 000

Gradazione Alcolica: 13,5°

Temperatura di servizio: 18°

Zuccheri non fermentati: (g/l) 1.8

Colore: limpido, rosso rubino molto intenso e concentrato, tendente al purpureo nell'invecchiamento.

Profumo: intenso e molto raffinato, unisce alle note fruttate di lampone e mora, i sentori floreali di violetta che lo impreziosiscono con finale leggero di spezie.

Sapore: persistente, con tannini eleganti, leggermente esuberanti ingentiliti da una speziatura di legno mai prevaricante. L'acidità è in armonia con un finale complesso, di grande profondità e piacevole durata.

Abbinamenti gastronomici: Carni rosse, sughi di carni e funghi formaggi stagionati.

Famiglia Losi