



Zivas

Toscana IGT Sangiovese

UVE 100% Sangiovese.

ZONA DI PRODUZIONE vigneti di proprietà nel comune di Scansano (GR), Toscana, Italia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot (6.500 ceppi per ha).

ETÀ DEI VIGNETI 20 anni.

ALTITUDINE 380 mt slm.

TIPOLOGIA DEL TERRENO medio impasto tendente all'argilloso, calcareo, ricco di scheletro.

RESA 1,5 kg per ceppo.

VENDEMMIA Terza decade di Settembre.

VINIFICAZIONE L'uva viene selezionata in vigna, raccolta a mano in cassette nelle ore più fresche della giornata, pigiadiraspata e condotta in vasche di fermentazione termocondizionate in inox. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura viene fatta salire gradualmente, fino ad un massimo di 26 °C. La macerazione sulle bucce viene gestita con operazioni quotidiane di déléstage e dura circa 10 giorni. Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in vasche inox, quindi matura per 10 mesi in cemento sulle fecce fini. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento, che viene effettuato nell'estate successiva alla vendemmia.

NOTE ORGANOLETTICHE Il colore è rosso rubino vivace con riflessi luminosi; profumo fresco e fruttato, con note di marasca ed altri piccoli frutti rossi maturi; sullo sfondo sfumature speziate e suggestioni di macchia mediterranea. Struttura equilibrata con tannini rotondi ed educati, integrati da un'ottima freschezza e mineralità. Piacevolezza immediata, ma in grado di sorprendere con la sua evoluzione nel tempo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ideale con primi di terra, carni bianche e rosse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Intorno a 15°C in calici di media ampiezza.

Linea Affreschi

Uno stile giovane e vivace che attraversa millenni di tradizione per offrire ai sensi una freschezza senza tempo.