



TENENTINO®

FORLI' SANGIOVESE IGT 2019

Annata – Vendemmia 2019,

Dopo una insidiosa primavera umida e piovosa l'annata è diventata interessante con tempi di raccolta solo leggermente anticipati e uva sana, profumata e buona acidità.

Vitigno – Sangiovese 95%, Merlot 5%. Impianti in parte più che ventennali, in parte un poco più giovani. Densità da 3.000 a 6.000 ceppi per ettaro, a cordone speronato e guyot. Produzione: 80 quintali di uva per ettaro.

Terreno – Calcereo argilloso, con esposizione a sud-ovest. Altitudine 250 m s.l.m.

Raccolta – A mano, in cassette, nel primo periodo di maturazione.

Vinificazione – Pigiatura e diraspatura soffice. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura max di 30°C, senza macerazione sulle bucce. Maturazione esclusivamente in acciaio e breve affinamento in bottiglia, dopo filtrazione. Tappi Nomatic Select Green 500.

Note degustative: – Colore rosso rubino brillante. Profumi di viole, di ciliegie morette e di piccoli frutti rossi con note di erbe aromatiche e leggera speziatura. Finale minerale. Servire a 16°C.

Dati analitici:

Alcool	13,97 %vol
Zuccheri riduttori	1,90 g/l
Acidità volatile	0,51 g/l
Acidità totale	5,00 g/l
Solforosa	67,00 mg/l
Estratto secco	29,90 g/l

Vintage – Harvest 2019.

After an insidious, humid and rainy spring, vintage got interesting, resulting in a slightly early harvest and healthy grapes with fragrance and good acidity.

Grape Variety –Sangiovese 95%, Merlot 5%. Part of this vineyard was planted over 25 years ago and part more recently, at a density between 3.000 and 6.000 plants per hectare (1,200 and 2,400 plants per acre). The vines are trained in a Spurred Cordon System and Guyot. Grape production: 8000 Kg/Ha.

Soil – Calcareous-clayey mixture. Exposure south-west. Altitude 250 m.

Harvest – Hand-harvested in small crates.

Winemaking process – Soft press and destemming. Fermented without skin-contact maceration and matured exclusively in stainless steel tanks. Filtration and brief bottle ageing before release. Nomatic Select Green 500 Closures.

Tasting notes – Bright ruby red colour. Flowery aromas of violet, morello cherries and red pulp fruit with hints of aromatic herbs and slight spicy notes. High-acid mineral finish. Serving temperature 16°C.

Analytical features:

Alcohol	13,97 %vol
Residual sugars	1,90 g/l
Volatile acidity	0,51 g/l
Total acidity	5,00 g/l
Sulphurous	67,00 mg/l
Net dry essence	29,90 g/l

