



Dodo TOSCANA SANGIOVESE IGT

VIGNA: Dodo 0,23 ettari sud-est

TERRENO: Galestro/Argilla

VITIGNO: Sangiovese allevato ad alberello libero a 10000 piante/ettaro

VENDEMMIA: Fine Settembre primi giorni di Ottobre

VINIFICAZIONE: in tonneau aperti con lieviti indigeni per 20/25 giorni.

La fermentazione malolattica è seguita a quella alcolica.

AFFINAMENTO: In tonneau per 12 mesi, per 9 mesi in acciaio.

Il vino riposa in bottiglia un anno

PRODUZIONE MEDIA: circa 1500 bt. tra bottiglie da 1 litro e da 0,75