



Cantina di Pitigliano

## Vignamurata

*Sovana Superiore Riserva*  
D.O.C.

<b>NOME:</b> Vignamurata Riserva	per circa 15 giorni. Fermentazione malolattica in legni di rovere francese per circa 24 mesi.
<b>DENOMINAZIONE:</b> Sovana Superiore	
<b>CATEGORIA:</b> D.O.C.	<b>AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:</b> 6 mesi
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b> Pitigliano - Manciano - Sorano	<b>GRADO ALCOLICO:</b> 13,5% vol.
<b>TERRENO:</b> Tufaceo - Sciolto	<b>DESCRIZIONE:</b> Dotato di forte personali- tà, equilibrata morbidezza ed elegante struttura, raffinato e coinvolgente, di colore rosso rubino intenso e profondo, con profumo complesso e speziato.
<b>ALTITUDINE DEI VIGNETI:</b> 320m s.l.m.	<b>ABBINAMENTI:</b> Piatti saporiti, sughi di carne, paste ripiene e al forno, grigliate di carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.
<b>DENSITÀ PER ETTARO:</b> 4000 piante	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b> 16 - 18 °C.
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO:</b> Cordone speronato, guyot.	<b>FORMATI:</b> 0,750L
<b>UVAGGI:</b> Selezione particolare di uve Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	
<b>VINIFICAZIONE:</b> Fermentazione alcolica in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle vinacce con rimontaggi e follature	