



Cantina di Pitigliano

## Vignamurata

*Sovana Superiore*

D.O.C.

SANGIOVESE

<b>NOME:</b> Vignamurata	fermentazione malolattica avviene in legni di rovere francese dove il vino permane per circa sei mesi e per due mesi in bottiglia.
<b>DENOMINAZIONE:</b> Sovana Superiore Sangiovese	
<b>CATEGORIA:</b> D.O.C.	<b>AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:</b> 2 mesi
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b> Pitigliano - Manciano - Sorano	<b>GRADO ALCOLICO:</b> 14% vol.
<b>TERRENO:</b> Tufaceo - Sciolto	<b>DESCRIZIONE:</b> Ha un colore rosso rubino acceso e profondo, un profumo complesso con sentori di ciliegia e mora, fragrante e speziato. All'assaggio rivela grande concentrazione ed elegante struttura tannica, il sapore è elegante e vellutato con una ottima persistenza.
<b>ALTITUDINE DEI VIGNETI:</b> 320m s.l.m.	<b>ABBINAMENTI:</b> Secondi piatti a base di carne, cacciagione, arrostiti saporiti, grigliate e formaggi anche 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> 100% Sangiovese	
<b>VINIFICAZIONE:</b> Fermentazione alcolica in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle vinacce con rimontaggi e follature per circa 15 giorni. La	