



Cantina di Pitigliano

Vignamurata

Sovana

D.O.C.

NOME: Vignamurata	con rimontaggi e follature per circa 15 giorni. Maturazione 4 mesi in vasca e 2 mesi in bottiglia.
DENOMINAZIONE: Sovana	
CATEGORIA: D.O.C.	AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi
ZONA DI PRODUZIONE: Pitigliano - Manciano - Sorano	GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.
TERRENO: Tufaceo - Sciolto	DESCRIZIONE: Dotato di forte personalità, equilibrata morbidezza e struttura, raffinato e coinvolgente, di colore rosso rubino intenso e profondo, con profumo complesso.
ALTITUDINE DEI VIGNETI: 320m s.l.m.	ABBINAMENTI: Secondi piatti a base di carne, cacciagione, arrosti saporiti, grigliate e formaggi anche stagionati.
DENSITÀ PER ETTARO: 4000 piante	TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C.
FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato, guyot.	FORMATI: 0,750L
UVAGGI: Sangiovese, Ciliegiole e Cabernet Sauvignon.	
VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle vinacce	