

Levitas



SCHEDA TECNICA

LINEA VINI CLASSICI

Denominazione: Maremma Toscana DOC Sangiovese

Alcol: 13.5%

Vitigno: Sangiovese

Vigneto: Porrone (Cinigiano), impianto policlonale non-irriguo di selezioni di Sangiovese dalle zone del Chianti (F20CH, F21CH, F22CH) e di Montalcino (TIN30, TIN 40) su portainnesti 420A; cordone speronato, 5500 viti/ha.

Terreno: franco limoso argilloso sopra calcare.

Vinificazione: raccolta a mano, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox con estrazione mediante rimontaggi e *déléstage*, pressatura con torchio idraulico tradizionale. 12 mesi di riposo in bottiglia prima della messa in commercio.

Quantità di vino prodotto: bottiglie 2500

Appunti dell'enologa - color rosso-ciliegia con incastonati bei riflessi rubino. Nel bouquet troviamo sentori di amarene cotte, viole e rosa di Damasco in contrappunto con note di humus e di affumicato. Pieno e persistente in bocca, con caratteristica sapidità sostenuta da note di ciliegia, di scorze di arancia, di *garrigue* e un ché di legno di cedro. Una acidità decisa e dei tannini setosi definiscono la chiusa.

Abbinamenti: versatile negli abbinamenti, si sposa particolarmente bene con formaggi semi-stagionati, salumi affumicati, carne alla brace ed anche con piatti vegetariani della cucina povera tradizionale: ribollita, pasta e legumi...

Guide e Premi:

- **International-Cool-Climate Wine Show (Australia): Gold Medal/Medaglia d'Oro; 95 punti; Best Sangiovese in Show**
- **Guida Luca Maroni: 88 punti**
- **Decanter Asia Wine Awards: Medaglia di Bronzo**