



VALLEPICCIOLA  
TOSCANA

# Vallepicciola Rosso 2022

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

## DENOMINAZIONE

Igt Toscana

## ZONA DI PRODUZIONE

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI)

## UVAGGIO

Sangiovese 100%

## ALTITUDINE

450 mt s.l.m.

## VIGNETI

Fontanelle

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcare e argilla con presenza di galestro e alberese

## DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

## ANNATA

Annata con temperature massime sopra la media ma con le minime (soprattutto in estate) sotto la media. Questa particolare situazione ha generato una grandissima escursione termica soprattutto nell'ultima fase della maturazione contribuendo in maniera fondamentale alla struttura ma anche alla grande freschezza; tutto questo amplificato dal terreno e dalla altitudine che caratterizzano il progetto Vallepicciola. Per questo il VR 2022 è sicuramente la migliore delle 3 annate prodotte con un frutto croccante e con i tratti del Sangiovese perfettamente identificabili uniti ad una straordinaria riconoscibilità dell'inconfondibile terroir.

## VENDEMMIA

Raccolta a mano selezionando le migliori uve di Sangiovese provenienti dal vigneto Fontanelle (vigneto di 40 anni) nell'ultima settimana di settembre

## VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica in cemento a temperatura controllata di 22°C per circa 20 giorni, seguita da 4 settimane di macerazione. Fermentazione malolattica in vasche di cemento.

## INVECCHIAMENTO

Barrique 50% nuove per circa 20 mesi

## AFFINAMENTO

In cemento per 3 mesi; in bottiglia 6 mesi

## LONGEVITA'

Oltre 25 anni

## FORMATI DISPONIBILI

750 ml

1500 ml

3000 ml

6000 ml

12000 ml

## ALCOL

14,5% Vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso sprigiona note di ciliegia e ribes maturi, che rincorrono sentori floreali di viola con sfumature di tabacco. Elegante al palato con trama tannica perfettamente integrata. Retrogusto con note balsamiche e finale molto lungo.



## ABBINAMENTI

Questo sofisticato Sangiovese si sposa perfettamente con una succulenta bistecca fiorentina. Da abbinare anche con pappardelle al ragù, stufati e brasati.

## VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Loc. Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena - Italia

Tel. +39 05771698718 | info@vallepicciola.com

vallepicciola.com

