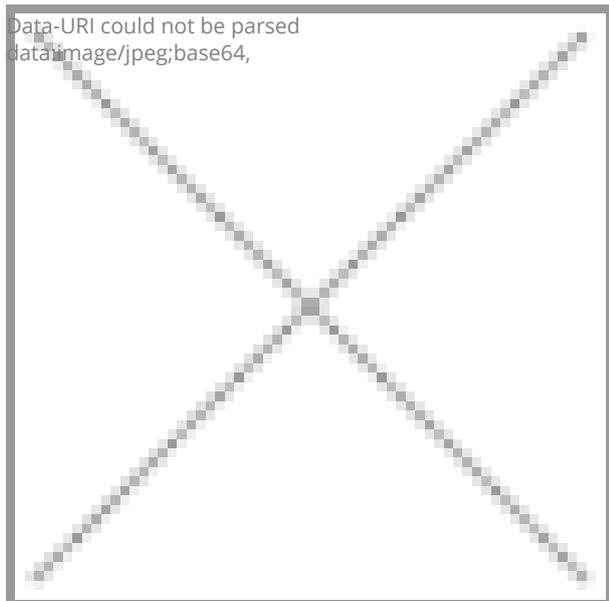


Data-URI could not be parsed  
data:image/jpeg;base64,



**COSTABATE 2012**

**DENOMINAZIONE** TOSCANA SANGIOVESE IGT – Indicazione Geografica Tipica  
ANNATA 2012 – bottiglie prodotte: 550 magnum numerate da 1,5 litri

**VITIGNO** 100% Sangiovese riclassificato da vigne di Brunello

**VIGNETI** uve sangiovese accuratamente selezionate in parti uguali nei vigneti aziendali a Brunello situati a tre altitudini e microclimi diversi. Il terroir, il vitigno e la passione di Andrea hanno consentito la nascita di questo Toscana IGT. La superficie complessiva di circa 7 ettari impiantati negli anni 1988/1998/2000 a Castelnuovo dell'Abate, zona sud-est di Montalcino ad un'altitudine di circa 150, 250 e 350 mt s.l.m. Il terreno si presenta argilloso-calcareo, sabbioso e galestroso di medio impasto, ricco di minerali e scheletro.

**METODO DI COLTIVAZIONE** il principio di sostenibilità in agricoltura guida alla valorizzazione di ogni pianta attraverso pratiche agronomiche che rispettano le caratteristiche del terreno, del vitigno e dell'annata. I vigneti sono coltivati con due forme, cordone speronato e guyot, e densità variabile da 3000 a 5700 ceppi/ ettaro.

**VENDEMMIA** raccolta manuale svolto da personale qualificato dell'azienda dal 20 settembre. Le uve selezionate al momento della raccolta sono frutto di un'attenta gestione della fase vegetativa delle viti affinché esprimano al meglio le caratteristiche della denominazione.

**ANDAMENTO STAGIONALE** dopo un inverno rigido e con abbondanti nevicate, che hanno favorito accumulo di acqua nelle falde acquifere, la primavera è stata relativamente calda. Le temperature estive sono state molto alte con totale assenza di precipitazioni. Le piogge di inizio settembre hanno ristabilito l'equilibrio favorendo la maturazione dell'uva, grazie ad una buona escursione termica notturna, sviluppando acini più piccoli ma con grande concentrazione di caratteristica aromatica.

**CANTINA** dopo la vendemmia le uve raccolte raggiungono in breve tempo la cantina dove vengono indirizzate alla diraspigiatura con l'utilizzo di ghiaccio secco che protegge gli acini dall'ossidazione e, abbassando la temperatura, preserva le caratteristiche originali del frutto. Le basse temperature sono mantenute per 7/8 giorni e consentono lo sviluppo di lieviti indigeni. La fermentazione alcolica inizia spontaneamente a circa 12°C fino ad un massimo di 27°C, per un periodo complessivo di 25/30 giorni con frequenti rimontaggi. La trasformazione dello zucchero in alcol è avvenuta ad una temperatura fra 20 e 25°C. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica è svolta in tini di acciaio inox. L'evoluzione in barrique di rovere francese, ottenute da piante secolari, per almeno 18 mesi è seguito da un affinamento di minimo 24 mesi in bottiglia.

**NOTE ANALITICHE** Alcol 15%; acidità totale 5,25 g/l; zuccheri riduttori <1 g/l, estratto secco 31.6 g/l