

# SCANGIATO

## IGT TOSCANO



**Denominazione:** Indicazione Geografica Tipica

**Zona di produzione:** Castiglione d'Orcia (Si)

**Vitigni:** Sangiovese, Colorino, Ciliegiolo, Foglia tonda-Pugnitello

**Densità d'impianto:** 5000 ceppi per ettaro

**Sistema di coltivazione:** inerbimento interfilare, potatura a cordone speronato e guyot

**Suolo:** tendenzialmente argilloso con buona presenza di scheletro

**Altitudine:** 400/500 mt s.l.m

**Esposizione Vigneto:** da Sud-Est a Sud-Ovest

**Microclima:** temperato, caratterizzata da inverni tendenzialmente freddi ed estati calde aride, con piogge concentrate in autunno e primavera

**Vinificazione:** raccolta manuale delle uve con scrupolosa selezione. Fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata per circa 10 gg. Terminata la malolattica il vino viene lasciato in acciaio e successivamente imbottigliato e affinato per altri 6 mesi

**Caratteristiche organolettiche:**

- **Colore:** rosso rubino brillante
- **Profumo:** fragrante fruttato
- **Gusto:** rotondo e persistente

**Alcol:** 13,5% - 14%

**Temperatura di servizio:** si consiglia di servirlo a temperatura non superiore a 18 °

**Abbinamenti:** salumi e piatti semplici della tradizione Toscana