

# Burlgarelli 2022



Variedad de uva: 100% Sangiovese

Denominación: IGT Rosso Toscana

Parcelas: Melogranino, Ficomontano, Campo Cavalli

Edad de los viñedos: entre 22 y 35 años

Altitud: 350 m s. n. m. (sobre el nivel del mar)

Sistema de conducción: Guyot y cordón trenzado

Rendimiento: 40-50 quintales por hectárea

Tipo de suelo: arena, arcilla

Cosecha: Recolección manual en pequeñas cajas alrededor de las dos primeras semanas de septiembre

Fermentación y crianza: Fermentación espontánea, maceración corta de los hollejos en depósitos de cemento y acero durante 8 días. El vino envejece al menos 10 meses en cemento, 8 meses en acero y 3 meses en botella. Sin filtrar, sin clarificar.

Producción total: 15.000 botellas

Botella y cierre: Botella Bordelesa de 75cl, corcho Nomacorc