



## COLLINE SAN BIAGIO



### SANCTI BLASII 2012

Prodotto che connota di identità la nostra azienda e il borgo di San Biagio. Antica DOCG di medicea memoria, è un blend di sangiovese, cabernet sauvignon e merlot, unione di finezza e potenza.

#### CLIMA

Il 2012 è stato caratterizzato da un inverno rigido e piovosità regolare, con la minima annuale di  $-4,4^{\circ}\text{C}$  nel mese di febbraio.

La piovosità dei mesi di aprile e maggio, che ha garantito una ottimale riserva idrica per i vigneti, e l'attenta sfemminellatura hanno permesso di far affrontare al meglio il periodo di siccità dei mesi di luglio e agosto con la temperatura atmosferica che ha raggiunto il suo picco massimo con i  $40,9^{\circ}\text{C}$  proprio nel mese di agosto, facendo registrare altresì notevoli escursioni termiche tra giorno e notte. Le delicate piogge degli ultimi giorni di agosto, più abbondanti nel mese di settembre, hanno consentito una perfetta maturazione delle uve, sia sotto il profilo zuccherino che fenolico.

La raccolta delle uve si è concentrata tra il 17 settembre e l'8 ottobre per un totale di sette vendemmie.

#### SCHEDE TECNICHE

**Classificazione:** Carmignano DOCG

**Uvaggio:** 70% Sangiovese; 20% Cabernet Sauvignon; 10% Merlot

**Terreno:** galestro - alberese

**Numero di piante per ettaro:** 5.000

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa per ettaro:** 40 quintali per ettaro

**Vendemmia:** terza e quarta settimana di settembre, prima e seconda di ottobre

**Vinificazione:** fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, fermentazione malolattica in barriques

**Affinamento:** in barriques di rovere francese nuove e al 2° passaggio per 15 mesi. In bottiglia minimo 12 mesi

**Alcool:** 14%