



Azienda Agricola Fiorano  
Organic Wine



## IGT MARCHE SANGIOVESE

Varietà: **Sangiovese 100%**  
**VINO BIOLOGICO**

### *Principali dati in vigna*

Terreno: calcareo-argilloso  
Vigneto: Fraticelli, Fiorano  
Superficie: 1,5 ha  
Densità di impianto: 3500 ceppi/ha  
Età: 60 anni  
Forma di allevamento: Cordone speronato  
Altitudine: 255 m  
Orientamento dei filari: S-O; Produzione media per ceppo: 2,5kg/pianta. Uve coltivate con metodo biologico. Il vigneto è concimato con sovescio di leguminose e inerbito permanentemente.

### *Vinificazione, maturazione e affinamento*

Raccolta manuale in cassette e lavorazione immediata. Diraspatura e pigiatura soffice, macerazione e fermentazione alcolica spontanea in vasche d'acciaio con lieviti indigeni, a temperatura di 25°/28°C per 15/18 giorni. Fermentazione malolattica spontanea. Maturazione su fecce fini per 4 mesi in acciaio, affinamento in bottiglia per 4 mesi.

### *Principali dati analitici all'imbottigliamento*

Alcool: 13 %  
Acidità totale: 5,4g/l  
pH: 3,5  
Acidità volatile netta: 0,32g/l  
Anidride solforosa totale: 58 mg/l - Estratto secco netto: 25g/l

### *Caratteristiche organolettiche*

Di colore rosso rubino, al naso presenta note di frutta rossa fresca (fragola), in bocca ha un attacco morbido ed una spiccata acidità che lo rende particolarmente accattivante. Vino facile di pronta beva. Leggera filtrazione preimbottigliamento, si possono riscontrare depositi in bottiglia.

### *RICONOSCIMENTI*

Special Selection 2009 in "SPIRITO DI VINO"  
"low cost wine" in SLOW WINE 2012  
Best "low cost wine" in Berebene-GAMBERO ROSSO 2013  
Silver medal 2015 "BEST WINE JAPAN"  
"Best 100 wines to buy" - Guide ESPRESSO 2017

