



R O C C A C C I A

*Azienda Vitivinicola & Agriturismo*

## **Sovana Rosso Superiore "NERONOTTE"**

**Denominazione:** Sovana Rosso Superiore Doc

**Varietà:** sangiovese, ciliegiolo, alicante

### **Note di degustazione:**

**Colore:** rosso porpora con riflessi rubino

**Profumi:** sentori vinosi, profumi di liquirizia e note mentolate fresche e gradevoli.

**Gusto:** caldo, elegante con tannini finissimi. Finale lungo e pulito.

### **ABBINAMENTI**

Piatti saporiti anche di buona struttura se bevuto leggermente invecchiato.

### **CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE**

**Superficie (in ha):** 5 ha

**Altimetria:** 320-350 s.l.m.

**Esposizione:** sud-sud/ovest

**Tipologia di suolo:** terreno mediamente sabbioso di origine vulcanica

**Densità impianti:** 5.000 ceppi ad ha

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Età media del vigneto:** 20 anni

### **VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO**

**Resa ad ha:** 80 q.li ad ha

**Epoca vendemmia:** Settembre

**Conduzione vendemmia:** meccanica

**Pigiatura:** soffice

**Contenitori fermentazione:** acciaio

**Temperatura di fermentazione:** 28° C

**Tempi di macerazione delle bucce:** 8-10 giorni

**Fermentazione malolattica:** acciaio inox

**Contenitori affinamento:** acciaio inox.

**Durata affinamento:** 2 mesi

**Imbottigliamento:** Aprile/ Maggio

**Affinamento in bottiglia:** 1 mesi

