

# Sassi Dautore

DOC MAREMMA TOSCANA

DENOMINAZIONE:	Sangiovese DOC Maremma Toscana
ZONA DI PRODUZIONE:	Massa Marittima (Grosseto) Toscana
TIPO DI TERRENO:	Metallifero argilloso e gessoso ricco di microelementi
VITIGNI:	85% Sangiovese, 15% Alicante
ALTITUDINE:	285 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud - Sud Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO:	5200 ceppi ad ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO:	90 quintali
VENDEMMIA:	Prima metà di settembre
VINIFICAZIONE:	In acciaio inox per 10 giorni a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e bagnature con almeno 2 <i>delestages</i> nel corso di tutto il processo fermentativo.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Completamente svolta in acciaio inox

AFFINAMENTO:	Circa il 30% del totale fa un passaggio in barriques nuove per 3 mesi poi avviene l'assemblaggio e un ulteriore affinamento in acciaio di tutta la massa per altri 3 mesi, segue un ulteriore maturazione in bottiglia.
COLORE:	Rosso rubino con giovanili riflessi violacei
PROFUMO:	Fresco ed intenso di piccoli frutti rossi, con note di viola mammola e spezie dolci
SAPORE:	Buona struttura gustativa, palato armonico sapido dal tannino morbido e vellutato. Di notevole persistenza gustativa
GRADI:	14% vol.
TEMPERATURA :	Servire a 16-18°C
ABBINAMENTI:	Da abbinare con formaggi saporiti, grandi salumi e carni alla griglia.
PRODUZIONE ANNUA TOTALE:	Circa 10.000 bottiglie

