



## La Quadratura del Cerchio

**Denominazione:** Toscana IGT

**Vitigni:** 50% Sangiovese; 25% Montepulciano; 25% Sagrantino

**Vigneti di Provenienza:** Sangiovese: San Quirico d'Orcia (SI); Montepulciano: Moresco (FM); Sagrantino: Spello (PG).

**Tipo di suolo:** Prevalentemente argilloso e tufaceo (Sangiovese); argilloso/sabbioso, profondo, con depositi calcarei (Montepulciano); argilloso/limoso (Sagrantino).

**Altitudine:** 314 m slm (Sangiovese); 300 m slm (Montepulciano); 220 m slm (Sagrantino).

**Forma di allevamento:** Cordone Speronato.

**Densità d'impianto:** 5.000 Viti/ha (Sangiovese); 4.000 Viti/ha (Montepulciano); 3.200 Viti/ha (Sagrantino).

**Produzione unitaria:** 1,2 kg/ceppo (Sangiovese); 1,5 kg/ceppo (Montepulciano); 0,8 kg/ceppo (Sagrantino).

**Fermentazione:** a temperatura controllata con lieviti selezionati, in contenitori di acciaio ed in tini troncoconici in legno.

**Affinamento:** 18 mesi in Barriques in Rovere francese – 50% primo passaggio e 50% secondo passaggio.