



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.