



## La Quadratura del Cerchio

**Denominazione:** Toscana IGT

**Vitigni:** 85% Sangiovese; 10% Montepulciano; 5% 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 s.l.m. (Sangiovese); 300 m s.l.m. (Montepulciano); 220 m s.l.m. (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 temperature controllata con lieviti selezionati, in contenitori di acciaio ed in tini troncoconici di legno.

**Affinamento:** 18 mesi in barriques di Rovere Francese – 50% primo passaggio e 50% secondo passaggio.