



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: Clayey and tuffaceous (Sangiovese); clayey/sandy, deep, with calcareous deposits (Montepulciano); clayey/silty (Sagrantino).

Altitudine: 314 m s.l.m. (Sangiovese); 300 m s.l.m. (Montepulciano); 220 m s.l.m. (Sagrantino).

Forma di Allevamento: Spurred cordon

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: in steel vats and wooden vats with selected yeasts

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