

# SANCTA CATHARINA

## Toscana Rosso I.G.T.



annata 2015

Il 2015 è considerato una delle migliori annate degli ultimi 10 anni in Toscana, con un clima secco, caldo e soleggiato durante l'estate e il periodo della vendemmia.

Sancta Catharina 2015 è un vino complesso, fragrante e ricco di aromi di frutta nera come mirtillo e confettura di more. È balsamico e floreale (viola), molto ben equilibrato con alcuni sentori speziati come tabacco, vaniglia, pepe nero.

È un vino corposo, i suoi tannini sono vellutati e compatti, con un lungo potenziale di invecchiamento. Si abbina perfettamente a selvaggina, arrosti di carne e formaggi stagionati.

*Il Sancta Catharina coniuga la bevibilità del Sangiovese tipico di Montepulciano alla fruttuosità del Merlot e del Cabernet Sauvignon. Abbiamo creato questo vino con l'obiettivo di far risaltare le potenzialità dell'area di Montepulciano: terreni perfetti per il Sangiovese, e allo stesso tempo capaci di valorizzare anche altri vitigni.*

### NOTE DEGUSTATIVE

Vino complesso, fragrante e ricco di aromi di frutta nera, come mirtillo e confettura di more. È balsamico e floreale (viola), ben equilibrato e con alcuni sentori speziati di tabacco, vaniglia e pepe nero. Corposo, con tannini vellutati e compatti e un lungo potenziale di invecchiamento. Si abbina perfettamente a selvaggina in umido e formaggi stagionati.

### VITIGNI

Sangiovese e altri vitigni come Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Argillo-tufaceo

### AREA DI PRODUZIONE

Principalmente, la vigna "La Ciarliana": ubicata a 250-300 mslm, con un terreno di medio impasto argilloso che dona al nostro vino un colore intenso, un corpo pieno e la forte capacità di invecchiamento.

### ALTITUDINE

300 metri s.l.m.

### ANNO DI IMPIANTO

Tra il 2000 e il 2013

### VINIFICAZIONE

Ai grappoli, accuratamente selezionati, viene applicata una pigiatura soffice. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28°C. La macerazione sulle bucce è di 10-12 giorni con rimontaggi.

### MATURAZIONE

Affinamento di 24 mesi, in parte in barrique e in parte in bottiglia

### POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO

Circa 20 anni

### PRODUZIONE MEDIA ANNUA

5.000 bottiglie



Az. Maria Caterina Dei

Via Martiena 35, 53045 Montepulciano, (Siena) – Italy

☎ +39 0578 716878 📠 +39 0578 758680 ✉ info@cantinedei.com