

## SASSAIA Monferrato Rosso “SAN GIO”



**Vino:** Sangiovese

**Annata:** 2017

**Vigneto:** Bricco

**Vendemmia:** September 2017

**Brix al raccolto:** 24

**Alcohol:** 24

**pH:** 3.35

**Acidita' Totale:** 6.50

**Fermentazione:** Raccolto a mano e raffreddato a 8°C per 36 ore a contatto con le bucce. Fermentazione alcolica in acciaio inox e fermentazione malolattica sequenziale in botti di rovere francese Chassin.

**Invecchiamento:** In botti di rovere francese 25% nuove e 75% neutre da Chassin per 12 mesi.

**Aromi:** Violette e anice.

**Sapore:** Ciliegie rosse, cioccolato fondente e pepe nero.

**Note di annata:** Uva sana con una buona maturazione che è stata il risultato di una piovosità adeguata, giornate calde e serate fresche.

**SASSAIA**<sup>®</sup>