

TASSI

Consilium IGT

Denominazione

IGT Toscana

Vigneti

Uve provenienti dalla selezione dei vigneti in zona Castelnuovo dell'Abate (SI)

Vinificazione

Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento non vetrificato con macerazione di 12-15 giorni

Affinamento

6 mesi in botti di legno tonneaux da 700 lt

Clima dell'annata

L'annata 2016 è iniziata con una primavera mite e poco piovosa, l'estate invece è stata molto calda con temperature sopra la media. Durante il mese di settembre alcune piogge hanno creato un clima più mite e perfetto per la maturazione del sangiovese, esaltandone la freschezza e donando tannini morbidi ed equilibrati



Azienda Agricola Tassi di Franci Franca

SP14 Loc, Via Capanna, 53024 Montalcino SI | +39 0577 848025

info@tassimontalcino.com | www.tassimontalcino.com