

# Azienda Agricola

## Podere La Madia

Azienda Agricola certificata Biologico da **ICEA**  
Azienda Agricola certificata **VeganOK**

Scheda tecnica di prodotto:

## **Bagnolo 2014**

### **Sangiovese**

#### **Val d'Arno di Sopra D.O.C.**

vendemmia 2014

Gradi alcol 13%

Bottiglie prodotte n. 3.600

Vendemmia nella 1° decade di ottobre

Vino con certificazione **Vegan OK**

Resa per ettaro 70 q.li di uva.

Sistema di allevamento a spalliera con potatura a Guyot.

Le uve provengono da un vigneto impiantato nel 1978 su terrazzamenti a 400 m/slm con inerbimento permanente.

Il vigneto viene mantenuto in vita e produttivo grazie ad una continua opera, annuale, di rimpiazzi delle viti oramai non più produttive.

Prodotto con oltre il 98% di uva Sangiovese e per il rimanente con vecchi vitigni a bacca rossa autoctoni del territorio.

La raccolta dell'uva avviene manualmente e viene trasportata integra nella nostra cantina in piccole cassette al fine di evitare rotture e schiacciamento degli acini. La vinificazione avviene in tini di acciaio inox senza aggiunta di lieviti e con macerazione delle bucce di circa 15 giorni. Elevazione di minimo 12/14 mesi in rovere francese 225/500 litri.

Successivamente effettua alcuni passaggi in tini di acciaio inox per ottenere una chiarifica naturale prima dell'imbottigliamento.

La tappatura delle bottiglie avviene sotto vuoto e con sugheri mono pezzo di alta qualità.

Tutto il ciclo produttivo si svolge con i dettami della agricoltura biologica e senza alcun uso di prodotti di origine animale. La concimazione del vigneto, quando ritenuta necessaria, avviene con il sovescio di leguminose e compost prodotto con i residui della potatura.

Viene imbottigliato senza subire filtrazioni e può verificarsi la formazione di un leggero deposito di origine naturale.

Per la degustazione si consiglia una temperatura di 18/20° dopo una breve ossigenazione nel bicchiere.