

Lo Spepo

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Rosso rubino piuttosto intenso e profondo con unghia vivace e brillante. Naso speziato e fresco, con decise note di salvia ed erba mediterranea. Entrata in bocca molto morbida e grassa, piacevole, si distende in bocca ed apre ad una speziatura ancora più ricca di sfumature. Vino di media concentrazione dal finale ancora morbido e dal tannino presente ma vellutato.

Caratteristiche dei suoli

I suoli da cui prende origine il Brunello di Montalcino sono costituiti di matrici di medio impasto con presenza di scheletro.

Altitudine e pendenza

I vigneti sono situati a 130 m. sl.m. con pendenze variabili tra il 5% e il 10% ed esposizione sud-ovest.

Uve impiegate: Sangiovese grosso 100%

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 3000-4100 ceppi/ha

Tecnica di produzione

Le uve, raccolte a fine settembre - inizio ottobre, subiscono una pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25-28°C ed estrazione dei composti nobili della buccia con l'ausilio di periodici rimontaggi e delestage. La macerazione sulle bucce ha una durata di circa 18 giorni.

Dopo la vinificazione seguono 4 mesi in vasche di acciaio e ulteriori 4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Abbinamenti gastronomici

Tutti i primi piatti e anche pesce.

Longevità

Lo spepo esprime pienamente le sue caratteristiche di gioventù, da subito grazie alla sua freschezza e alle decise note di frutta.



disponibile nei formati: 0,750 ml



ELIA PALAZZESI
www.eliapalazzesi.it