



AZ. SASSETTI LIVIO
PERTIMALI

Fili di Seta IGT



Denominazione IGT

Vitigno 60% Sangiovese Grosso (Brunello), 40% Cabernet Sauvignon

Vendemmia Raccolta manuale fine Settembre

Forma di Allevamento Cordone Speronato

Densità di Impianto 4000 ceppi/ha

Vinificazione I grappoli d'uva ricevono una leggera pressatura e la fermentazione avviene in tini d'acciaio ad una temperatura controllata di 28 - 29°C con una macerazione di 10 - 15 giorni.

Affinamento 36 mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia da 33hl per il Sangiovese e 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 5hl per il Cabernet Sauvignon con 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Suolo Calcare e Argilla

Gradazione Alcolica 13%

Formato Bottiglie 750ml,

Descrizione Organolettica Rosso rubino intenso con una concentrazione di aromi di ciliegia matura, vaniglia, cioccolato e tabacco. Un vino molto strutturato e molto morbido al palato con un lungo finale.