

# FOLGORE SAN GIMIGNANO DOC ROSSO

PANIZZI



## UN'AUSTERA RARITA' SINGOLO VIGNETO.

Figlio delle migliori annate deve la sua **rarietà** alla **produzione limitata** di una singola vigna di **un solo ettaro**, impiantata negli anni Novanta. Qui le viti di sangiovese, cabernet e merlot sono allevate con un sistema poco diffuso: **la Lira**, caratterizzata da una **doppia parete fogliare**, che necessita di molte cure per essere mantenuta, ma permette un'importante concentrazione fenolica delle uve. Folgore è un vino unico nel suo genere, potente, raro e con un grande potenziale di invecchiamento. Il nome è una dedica a Folgore, poeta del 1300 nato a San Gimignano.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*rosso brillante con sfumature che virano dal rubino al violaceo. Il profumo è ricco, ampio di sfumature e elegante, spaziando dai piccoli frutti di bosco, al pepe nero, vaniglia, liquirizia e caffè tostato. Al palato è denso, consistente e compatto, con tannini evidenti, ma rotondi ed un lungo finale fruttato.*

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

#### ORIGINE

Vigna Folgore" di 0,87 ha impiantata nel 1994 nell'area di Santa Margherita, altitudine 300 m esposizione sud/sud-ovest.

#### STRUTTURA DEL TERRENO

Terreni a prevalenza tufacei con presenza variabile di argille gialle

#### VITIGNI UTILIZZATI

Sangiovese 60%, Merlot 20%, Cabernet 20% da un singolo vigneto. Le tre varietà sono vendemmiate assieme all'inizio di ottobre.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Viti allevate a Lira

#### DENSITA' CEPPI/HA

5700 ceppi/ha

#### ETA' MEDIA DELLE VITI

30anni

### CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

#### RESA UVA PER ETTARO MEDIA

max. 50 q.li per ettaro

#### SELEZIONE DELLE UVE

In vigna con raccolta manuale in cassette.

#### VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO

Macerazione e fermentazione alcolica a contatto con le bucce per 20 giorni. Segue la malolattica in acciaio e la maturazione in barriques nuove per 18 mesi e l'affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

#### CONSERVAZIONE

Si conserva in maniera ottimale per oltre 20 anni

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-17°C

#### ABBINAMENTI

cacciagione, carni in umido, cinghiale in dolceforte, cioccolata

