

NUNZIO GHIRALDI

VITICOLTORI IN LUGANA DI SIRMIONE

— 1953 —



SASSIRTO

COSTA TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

Sassirto nasce a Suvereto, nell'Alta Maremma, sulle colline di proprietà dalle quali la vista spazia sino all'Isola d'Elba. È ottenuto da uve Sangiovese con l'aggiunta di una piccola quantità di Canaiolo. I terreni sassosi, irti ed il clima caldo e secco mitigato dalle brezze marine donano al Sangiovese eleganza e maturità dei tannini. L'affinamento in carati di rovere francese per 12 mesi ed in bottiglia per 6 ne completano l'essenza.

Grado alcolico: 14% Vol.

Varietà: Sangiovese Grosso 90% e Canaiolo 10%

Origine: Suvereto (LI)

Sistema di allevamento: cordone speronato

Vendemmia: Settembre/Ottobre - uva raccolta a mano

Fermentazione: in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 12 mesi in carati di rovere francese
e 6 mesi in bottiglia

Contenuto cartone: 6 pezzi

Nunzio Ghiraldi