

# *Cantina Denci*

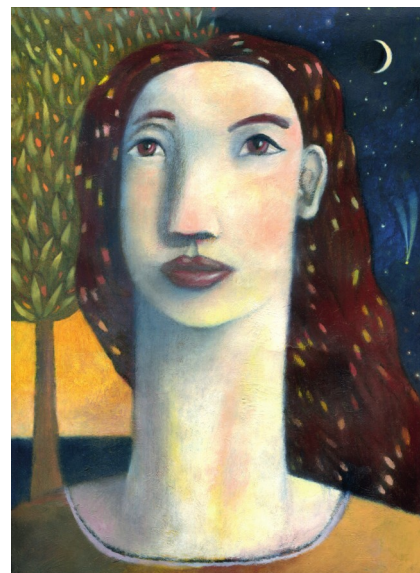
Str.Madonna Nicola 8 – Capalbio – GR

328-8258937

Sangiovese Denci

Bottiglie prodotte 1800

Certificazione **Biologico**



Da uve totalmente aziendali, Sangiovese Denci nasce su terreni argillosi con buona parte di limo.

Le viti, di 25 anni, sono principalmente in pianura coltivate a cordone speronato e inerbimento totale con sfalci periodici.

In vigna abbiamo abolito totalmente prodotti sistemici e zolfo, affidandoci solamente al rame di nuova generazione o prodotti di origine naturale quali estratti di senape o arancio in modo da far sviluppare alle viti le proprie difese naturali.

Vendemmia manuale con selezione in campo dei grappoli migliori. Vinificazione in acciaio con fermentazione spontanea senza aggiunta di solforosa additivo, o prodotto chimico. Una piccola parte matura in Tonneaux per circa 3 mesi, il resto rimane in acciaio sino all'imbottigliamento dove è stata aggiunta pochissima solforosa. Il vino non subisce ne chiarifico o filtrazione.

Acidità Totale 5,60

Anidride solforosa totale 28

Alcol totale 13,50