



## Santopietro 2017

*Cantina:* Fattoria San Vito

*Denominazione:* Toscana IGT

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Toscana

*Vitigni:* 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Toscana IGT

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Minima

*Affinamento:* 18 mesi in Acciaio - 6 mesi in Bottiglia

*Abbinamenti:* Arrosto di Maiale, Formaggi Stagionati, Peperoni, Selvaggina

*Bottiglie prodotte:* 772

*Invecchiamento:* fino al 2024

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Espressione del territorio pisano, i vini di Fattoria San Vito vengono prodotti da vigneti allevati secondo il regime biologico in cui viene praticato il sovescio e tra i filari vengono coltivate piante a base azotata come le leguminose. La vendemmia del Santopietro è fatta manualmente, l'uva viene portata immediatamente in cantina per essere diraspata e messa nei tini dove inizia la fermentazione spontanea sulle bucce, senza lieviti aggiunti. Viene utilizzata la solforosa (So2) in basse dosi solamente sui travasi e in percentuale inferiore a quella consentita dal disciplinare biologico. Utilizziamo acciaio inox per la maturazione del Santopietro e la chiarifica avviene per decantazione, senza filtrazione.

## Note di degustazione

Nel Santopietro di Fattoria San Vito il sentore vegetale è immediato ma svanisce velocemente per far posto a profumi fruttati di prugna, ciliegia nera, ribes, menta, ma anche tabacco, cacao e una punta di grafite. All'assaggio il Santopietro si caratterizza per una immediata presa tannica, che si tramuta in un ottimo fruttato con aggiunta di spezie. In bocca l'effetto "polvere di cacao" iniziale si addolcisce e lascia una traccia persistente e intensamente aromatica.