



## Cartusia 2017

*Cantina:* Fattoria San Vito

*Denominazione:* Toscana IGT

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Toscana

*Vitigni:* 100% Sangiovese

*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:* Cacciagione, Carni alla Brace, Formaggi Stagionati, Salumi, Tartufo

*Bottiglie prodotte:* 1204

*Invecchiamento:* fino al 2024

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

La vendemmia per il Cartusia è fatta manualmente, l'uva viene portata immediatamente in cantina per essere diraspata e messa nei tini per iniziare la fermentazione spontanea sulle bucce, senza lieviti aggiunti. Viene utilizzata la solforosa (So2) in basse dosi solamente sui travasi e comunque in percentuale inferiore a quella consentita dal disciplinare biologico. L'acciaio inox è utilizzato per la maturazione del Cartusia, la chiarifica avviene per decantazione. Nessuna filtrazione.

## Note di degustazione

Ciliegia marasca, mora e lampone sono i sentori che per primi arrivano al naso del Cartusia 2017 di Fattoria San Vito, ma anche il sentore, più delicato, di rosa accompagnato da una piacevole nota speziata, di pepe nero e chiodi di garofano. Carico e deciso, ha una notevole nota tannica e una buona acidità tipica del sangiovese. Ottimo il Cartusia con i piatti tipici della tradizione toscana: cacciagione, tartufo e formaggi stagionati.