



## Verrucano 2017

*Cantina:* Fattoria San Vito

*Denominazione:* Toscana IGT

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Toscana

*Vitigni:* 85% Sangiovese, 15% Trebbiano Toscano

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Toscana IGT

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Minima

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

*Abbinamenti:* Carni alla Brace, Formaggi Stagionati, Minestre e Zuppe Saporite, Salumi, Tartufo

*Bottiglie prodotte:* 950

*Invecchiamento:* fino al 2024

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

La vendemmia delle uve per il Verrucano di Fattoria San Vito è fatta manualmente, l'uva, principalmente Sangiovese con una piccola percentuale di Trebbiano, viene portata immediatamente in cantina per essere diraspata e messa nelle tine per iniziare la fermentazione spontanea sulle bucce, senza lieviti aggiunti. Viene utilizzata la solforosa (So<sub>2</sub>) in basse dosi solamente sui travasi e comunque in percentuale inferiore a quella consentita dal disciplinare biologico. L'affinamento del Verrucano avviene in serbatoi di acciaio inox, mentre la chiarifica avviene per decantazione senza filtrazione

## Note di degustazione

Fruttato e speziato il Verrucano 2017 di Fattoria San Vito, presenta le caratteristiche tipiche del sangiovese con una piccola percentuale di trebbiano che contribuisce ad aumentarne la freschezza che rende il Verrucano idoneo anche all'abbinamento con saporiti piatti di pesce oltre che ai piatti tipici della tradizione toscana.