



Santa Lucia

SL

Santa Lucia

Betto

MAREMMA TOSCANA
ROSSO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il blend di Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, e l'affinamento in legno danno a questo vino una grande morbidezza e piacevolezza che lo rendono ideale per un vasto pubblico e ottimo insieme a secondi di carne importanti e bistecche.

Tipologia prodotto:

D.O.C. Maremma Toscana Rosso

Zona di origine:

Vino prodotto da vigneti pedocollinari situati di fronte al Parco Naturale della Maremma

Forme d'allevamento:

I vigneti sono allevati a cordone speronato, con orientamento dei filari da est a ovest garantendo quindi un'ottima intercettazione della radiazione solare; tale posizione assicura una buona sommatoria termica nel corso della maturazione. Sesti d'impianto di 2,70m. X 0,80m.

Vitigni:

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Vendemmia:

Avviene tra l'inizio di settembre e la prima settimana d'ottobre a seconda del vitigno, cercando di raggiungere una grande ricchezza estrattiva e polifenolica dalle uve, grazie anche all'ottimo clima che in genere abbiamo in questa zona. L'uva raccolta manualmente viene poi trasportata in cantina con cassette di 13- 15kg cadauna.

Vinificazione:

L'uva diraspata viene sottoposta ad una lunga macerazione, ricercando, oltre alla massima estrazione delle componenti della buccia anche una precoce stabilizzazione del colore.

Maturazione:

Il vino prodotto viene affinato per periodi di 12- 14 mesi in barriques francesi e poi imbottigliato unendo le tre tipologie di uva.

Affinamento:

Minimo 180 giorni in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Colore:

Le tinte di questo blend sono di un rosso rubino molto intenso con decisi riflessi violacei.

Bouquet:

Al naso esprime potenza ed eleganza, con note fruttate combinate alla speziatura data dal lungo affinamento in legno.

Degustazione:

Al palato si contraddistingue per la sua finezza e morbidezza, dotato di grande persistenza, si lascia bere con buona facilità nonostante la sua grande struttura.

Temperatura di servizio:

18° C.

A Sangiovese, Merlot and Cabernet Sauvignon blend aged in barrels, add to this wine a smooth and pleasant aroma, perfect for a widespread range of tastes and ideal for consistent main courses and steaks

Type of wine:

D.O.C. Maremma Toscana Rosso

Area of Origin:

The vineyards grow around the area of the reserve "Park of Maremma".

Cultivation:

Spurred cordon with rows going from east to west. This particular vineyard-keeping allows a good level of phenolic maturation of the grape and the safeguarding of its typical aromas until the moment of the harvest. Sump distance 2,70m. X 0,80m.

Grapes:

Sangiovese, Merlot and Cabernet Sauvignon

Harvest:

The harvest is carried out in three exact periods of the year: Merlot in the first week of September, Sangiovese in the fourth week of September and finally Cabernet Sauvignon in October. The processing guarantee the best fullness of the flavor. Afterward, the handmade harvest finally reaches the winery in cases of 13-15 kg.

Vinification:

We leave the pressed grapes in steel for two weeks during the maceration and we proceed with "délestage". This is the best time to catch the right color.

Maturation:

The wine is aged in barriques for 12- 14 months before blending the three grapes, separately vinified, and matched in bottle.

Refinement :

The bottle stays 6 months in cellar before selling.

Color:

Intense red ruby and clear violet hues.

Bouquet:

Great nose, with fruity scents and spicy notes.

Taste:

Smooth and elegant in mouth with a strong mark of persistence and notable balance.

Serving temperature :

18° C.



il vino è arte in bottiglia



Santa Lucia

AZIENDA AGRARIA SANTA LUCIA
S.S. Aurelia 264. Fonteblanda (GR) - Tuscany - ITALY
Tel/Fax +39-0564 885474 - mail: az.santalucia@tin.it
www.azsantalucia.com



@AzSantaLucia