



TESHAM

SANGIOVESE DOC TUSCIA 2015

Vitigno	Sangiovese 100%
Zona di produzione	Farnese (VT) – Tuscia
Altitudine	380 mt s.l.m.
Esposizione	Sud-Est
Terreno	Matrice tufacea di origine vulcanica
Densità d'impianto	5.500 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Resa per ettaro	4.000 Kg
Vendemmia	Manuale, prima decade di ottobre
Fermentazione	A temperatura controllata per 12 gg
Affinamento	12 mesi, 20% in barrique di rovere di primo passaggio e 80% in acciaio
Gradazione alcolica	13%
Temperatura di servizio	16°-18°

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore	Rosso rubino con riflessi granato
Naso	L'affinamento in legno dona complesse note aromatiche integrate perfettamente con sentori varietali di viola e di frutta a bacca rossa
Bocca	Vino di bella struttura ma al tempo stesso di grande bevibilità, il finale è piacevole e persistente

<i>Variety of vine</i>	<i>Sangiovese 100%</i>
<i>Location</i>	<i>Farnese (VT) – Tuscia</i>
<i>Elevation</i>	<i>380 metres above sea level</i>
<i>Exposure</i>	<i>South-east</i>
<i>Soil</i>	<i>Tuffaceous volcanic matrix</i>
<i>Vine density</i>	<i>5,500 vines per hectare</i>
<i>Training system</i>	<i>Cordon trained</i>
<i>Yield per hectare</i>	<i>4.000 Kg</i>
<i>Harvest</i>	<i>Hand picked at the beginning of october</i>
<i>Fermentation</i>	<i>12 days at controlled temperature</i>
<i>Maturation</i>	<i>12 months, 20% oak barrels and 80% stainless steel vats</i>
<i>Alcohol</i>	<i>13%</i>
<i>Serving temperature</i>	<i>16°-18°</i>

TASTING NOTES

Colour	Ruby red with highlights of garnets
Aroma	The barrel aging gives complex aromatic notes seamlessly integrated with varietal aromas of violets and red berries
Flavour	Wine of good structure yet very drinkable with a pleasing and persistent finish