

PECONIO

Indicazione Geografica Tipica Toscana



Comune di Produzione:	Arezzo
Uve:	Sangiovese 100%
Grado Alcolico:	14% vol
Quota Altimetrica vigneto :	300 Metri
Resa in litri/ Ettaro:	5500 litri/ha.
Sistema di Allevamento:	Cordone Speronato
Epoca di vendemmia:	Dalla terza decade di settembre.
Data immissione sul mercato:	Dicembre di due anni successivi all'annata di raccolta.

Fermentazione alcolica e macerazione : I grappoli diraspati non sono pigiati al fine di rispettare la massima integrità delle bucce. Durante la fermentazione alcolica si eseguono frequenti follature per favorire l'estrazione dalle vinacce di aromi, colore e tannini. Terminata la macerazione, che varia da 7 a 10 giorni, si effettua la svinatura.

Fermentazione malolattica ed affinamento: Dopo la svinatura il vino è travasato e compie la fermentazione malolattica . Quest'ultima dura circa 10 giorni ed avviene ad una temperatura di 20°C. Peconio è affinato in botti di rovere di secondo passaggio da 225 e 500 litri per 6 mesi; prima dell'immissione al consumo trascorre 6 mesi in bottiglia.

Principali parametri analitici:

- Acidità Totale	5,31 g/l ac.tartarico
- pH	3,55
- Zuccheri	1,2 g/l

Premi: Decanter: Silver Medal - Gambero Rosso: 2 Bicchieri - Veronelli 89 pts - Luca Maroni: 87 pts – Merano Wine Festival: 89,99 pts



Abbinamenti: Formaggi, primi piatti e secondi di carne, soprattutto quelli legati alla tradizione toscana,

