

# DANTÉS

PETIT VERDOT TOSCANA IGT 2016

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

*Ottenuto da uve Petit Verdot, rigorosamente selezionate e raccolte a mano, Dantés esprime i sentori fruttati tipici del vitigno di frutti rossi, mora e ciliegia. Di colore intenso, strutturato, dona un aroma pieno, asciutto e tannico. Il rispetto del territorio e l'assenza di solfiti aggiunti esaltano la naturalità del vitigno, riscoprendolo in vesti inedite.*



42°39'47.6"N, 11°15'43.2"E



purovino®

Prodotto da

**AZIENDA AGRICOLA PUROVINO**

Località Corso 27 - Montiano,

Magliano in Toscana (GR)

purovino.it

**UVE:** Petit Verdot 100%

**ALCOL:** 14,5% vol

**AFFINAMENTO:** 9 mesi in acciaio

**SOLFITI LIBERI:** Inferiore a 3 mg/L

**PRODUZIONE ANNUA:** 1860 bottiglie

**ESPOSIZIONE:** sud - sud ovest

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:** argilloso - sabbioso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con potatura Guyot

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4840 viti per ettaro

**DIFESA DELLA VITE:** utilizzo di soli rame e zolfo

**DIFESA ANTIPARASSITARIA:** lotta integrata (confusione sessuale degli insetti)

**CONCIMAZIONE:** utilizzo di concime organico e semina di essenze erbacee leguminose, crucifere e graminacee (sovescio)

**CONTROLLO DELLE INFESTANTI:** lavorazione meccanica del terreno, senza utilizzo di erbicidi e chimica di sintesi

**DEFOGLIATURA - DIRADAMENTO - VENDEMMIA:** manuale

**VINIFICAZIONE:** diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione alcolica e macerazione per 10-15 giorni. Successiva pressatura delle vinacce e fermentazione malolattica

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 - 18 °C

Prodotto con il **Metodo Purovino®**, contiene quantità minime di solfiti prodotti dalla naturale attività dei lieviti.