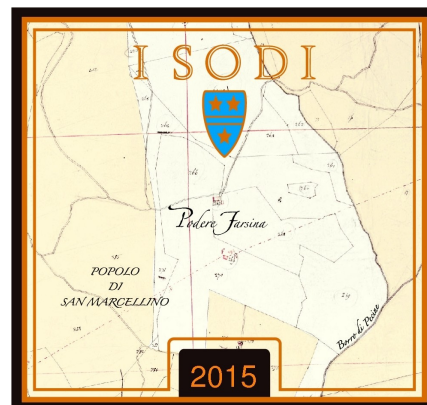


# I S O D I



## **FARSINA - I.g.t. Toscana – Sangiovese**

- Ubicazione Azienda: Nord-Est di Siena nel Comune di Gaiole in Chianti, zona storica di produzione del Chianti Classico.
- Origine Uve: Unicamente dalla vigna più antica dell'Azienda, denominata "Farsina" sin dai tempi più antichi.
- Forma di allevamento: Guyot monolaterale e Cordone speronato monolaterale.
- Produzione per ceppo – Ettaro: Produzione di circa 1,3 –1,5 kg/ceppo; 55 –60 q.li uva/ha
- Età del vigneto 40 anni.
- Altitudine ed esposizione: 400 metri s.l.m., esposto ad Sud.
- Terreno: marne argillose con elevata presenza di scheletro di galestro ed alberese.
- Ceppi per ettaro: 3.500
- Vendemmia: seconda decade di Ottobre, in relazione all'andamento microclimatico e lo stato di maturazione delle uve.
- Vitigni: Sangiovese 100 %
- Vinificazione: Macerazione lunga per circa 21-25 giorni a temperatura controllata 28°-30° C.
- Maturazione: oltre 3 anni, di cui 24-30 mesi in piccoli fusti di rovere; imbottigliato senza filtrazione e successivamente affinato in bottiglia per almeno sei mesi prima dell'immissione nel mercato..
- Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino. All'olfatto rilascia profonde note territoriali. Al gusto è caldo e avvolgente.
- Temperatura di servizio: fra 18 e 20° C.
- Vino indicato per lunghi periodi di invecchiamento.



I SODI Società Agricola S.r.l. - Località I Sodi - Frazione Monti - 53013 Gaiole in Chianti (SI)

Registro Imprese di Siena / Codice Fiscale e Partita Iva: IT00109800524

R.E.A. - C.C.I.A.A. Siena n° 85808 - Capitale Sociale Euro 46.800,00 int. vers.

Telefono e fax 0577-747012 – PEC: [agrisodi@pec.it](mailto:agrisodi@pec.it) EMail: [info@agrisodi.com](mailto:info@agrisodi.com) Http: [www.agrisodi.com](http://www.agrisodi.com)