



# VIRGILIO



**DENOMINAZIONE MARCHE SANGIOVESE IGT**  
uvaggio 100% sangiovese

**TERRENO**  
calcareo, sassoso

**ESPOSIZIONE**  
sud-ovest

**ALTITUDINE MEDIA**  
60 m s.l.m.

**DATA DI IMPIANTO VIGNETO**  
2010

**N° CEPI PER ETTARO**  
3400

**RESA PER ETTARO**  
5,6 T

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
tardiva, fine ottobre

**BABO ALLA RACCOLTA**  
22

**ALCOL DICHIARATO**  
13,5% vol.

**AFFINAMENTO IN ACCIAIO**  
10 mesi sulle fecce fini

**AFFINAMENTO IN LEGNO**  
8 mesi in rovere francese

**FILTRAZIONE**  
sì

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**  
4 mesi

**ACIDITA' TOTALE**  
6,56 g/l , pH 3,23

**ESTRATTO NETTO**  
29,20 g/l

## PROFILO SENSORIALE:

**Virgilio 2020** si presenta di colore rosso rubino brillante. Al naso frutta rossa, mora per l'esattezza, seguita da sensazioni di rosa rossa, pepe bianco, mallo di noce, tabacco dolce, humus di sottobosco, gradevole sensazione di incenso e corteccia di pino accompagnati da una mineralità di silicea e note balsamiche mentolate. Al palato gradevole sensazione tannica bilanciata da un'ottima morbidezza. Percezione calorica equilibrata dalla tipica freschezza del Sangiovese. Consigliato l'abbinamento a secondi di carne anche speziati.