

NUNZIO GHIRALDI

VITICOLTORI IN LUGANA DI SIRMIONE

— 1953 —



SASSIRTO

COSTA TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

Sassirto nasce a Suvereto, nell'Alta Maremma, sulle colline di proprietà dalle quali la vista spazia sino all'Isola d'Elba. È ottenuto da uve Sangiovese con l'aggiunta di una piccola quantità di Canaiolo. I terreni sassosi, irti ed il clima caldo e secco mitigato dalle brezze marine donano al Sangiovese eleganza e maturità dei tannini. L'affinamento in carati di rovere francese per 12 mesi ed in bottiglia per 6 ne completano l'essenza.

Grado alcolico: 14% Vol.

Varietà: Sangiovese Grosso 90% e Canaiolo 10%

Origine: Suvereto (LI)

Sistema di allevamento: cordone speronato

Vendemmia: Settembre/Ottobre - uva raccolta a mano

Fermentazione: in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 12 mesi in carati di rovere francese
e 6 mesi in bottiglia

Contenuto cartone: 6 pezzi

Nunzio Ghiraldi

NUNZIO GHIRALDI

VITICOLTORI IN LUGANA DI SIRMIONE

— 1953 —



SASSIRTO

COSTA TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

Sassirto is born in Suvereto, in the high Maremma, on our properties hills, from where you may spot astounding views of the Elba Island. It is obtained from Sangiovese grapes and supplemented with a small amount of Canaiolo. The rocky steep terrains and the warm dry climate, softened by gentle marine winds provide Sangiovese whit finesse and special ripeness of tannin. Aging 12 months in oak barrels and 6 months in bottles refine its essence.

Alcohol: 14% Vol.

Varietal: Sangiovese Grosso 90% and Canaiolo 10%

Origin: Suvereto (LI)

Vine training system: Spurred Cordon

Harvest: September/October - manual selected

Vinification: temperature controlled stainless steel vats

Maturation: 12 months in French oak barrels
and 6 months in bottles

Package content: 6 bottles

Nunzio Ghiraldi