



La Tenuta Bocelli nasce nel 1831 e, tramandata per generazioni, si estende oggi su una superficie di oltre 1.000 ettari tra le verdi colline toscane di Lajatico e dintorni. Da quasi due secoli la famiglia Bocelli produce vini unendo passione per la propria terra e dedizione nella ricerca continua della qualità.

Con circa 15 ettari di vigneti, tra filari di Sangiovese, Trebbiano e Cabernet Sauvignon, la Tenuta Bocelli racconta la storia di una famiglia che ha dedicato la vita all'agricoltura, onorando un'eredità di fatica, amore e tradizione. Soleva dire il nonno: "Della terra noi siamo i poeti!" e senza respicenza abbandonava la bottega per recarsi nel paradiso della sua campagna.

TERRE DI SANDRO 2020



DENOMINAZIONE
Toscana rosso
IGT



ZONA DI
PRODUZIONE
Lajatico/Terricciola



UVE
Sangiovese 100%



DENSITÀ DI
IMPIANTO
5.000 ceppi/ha



SISTEMA DI
ALLEVAMENTO
Guyot



RESA PER ETTARO
50 q/ha



VENDEMMIA
20 settembre



RACCOLTA
Manuale



BOTTIGLIE PRODOTTE
3.200



GRADAZIONE
ALCOLICA
14,5 % vol.



TEMPERATURA DI
SERVIZIO
18 °C



FORMATI DISPONIBILI
75 cl



PRIMA ANNATA
PRODOTTA
2000



POTENZIALE DI
INVECCHIAMENTO
20 anni



ANNATA

Primavera fresca con piogge nella media, favoriscono una buona ripresa vegetativa e un ottimale sviluppo della vite. Successivamente, durante l'estate la temperatura è stata sopra la media, tuttavia grazie al contributo di piogge abbondanti e sporadiche la pianta ha continuato a crescere in modo costante e ordinato. A settembre, durante la vendemmia, il clima è stato tendenzialmente più asciutto permettendo così all'uva di maturare al meglio e con equilibrio.

L'uva è stata raccolta il 20 di settembre.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Zona pedo collinare di origine marina, terreno sabbioso con un buon contenuto di argille.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva diraspata fermenta in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di 25 °C. Finita la fermentazione il vino rimane a macerare sulle bucce per circa 30 giorni. Una volta svinato il vino viene fatto maturare al 70% in tonneau nuovi di rovere austriaco e al 30% in barriques di rovere francese di secondo passaggio dove viene svolta la fermentazione malolattica. Dopo 18 mesi il vino è trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ci rimane per 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Prima della messa in commercio il vino riposa in bottiglia per 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino scarico.

Profumo: a primo impatto frutti rossi come il ribes si intersecano con note floreali come la violetta. In un secondo momento emerge una nota mentolata ed agrumata.

Sapore: grande potenza e fragranza abbinate ad un tannino prorompente fanno di questo Sangiovese un vero purosangue.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con carni sulla brace, in particolar modo la bistecca alla fiorentina.