

# PERGOLAIA 2020

## IGT TOSCANA ROSSO

76% Sangiovese, 14% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon



## Condizioni Climatiche

### **L'annata 2020 un'annata luminosa!**

*Le temperature durante l'inverno sono state miti, mentre la primavera ha avuto un inizio fresco seguito da temperature superiori alla media nei mesi di aprile e maggio. Dopo le abbondanti piogge della prima settimana di giugno, l'estate è proseguita senza precipitazioni con temperature sopra la media durante il giorno e notti fresche. Il cielo sereno ha dominato per tutta la stagione estiva fino alla fine di agosto, quando una pioggia significativa ha rinfrescato le temperature garantendo una perfetta maturazione delle uve. Nel complesso, le uve dell'annata 2020 mostrano un'elevata qualità, tannini gentili e ben maturi.*

## Vinificazione

### Vendemmia:

*La vendemmia, completamente svolta a mano, è iniziata il 5 settembre e si è conclusa il 21 settembre.*

### Vinificazione:

*Le varietà di ogni parcella vengono vinificate separatamente in troncoconici di legno e vasche di cemento, con fermentazioni lente ed estrazioni delicate.*

### Affinamento:

*Dopo la fermentazione malolattica il vino viene assemblato e travasato in grandi botti di legno dove prosegue il suo affinamento per circa 12 mesi.*

### Alcol:

14,5%