

PIGRECO IGT



WINEMAKING

Fermentation at controlled temperature with selected yeasts, both in steel containers and in truncated conical wooden vats.



REFINEMENT

12 months in French oak barriques - 50% first passage and 50% second use.



TASTING NOTES

Sangiovese in purity that does not want to compete with the great DOC and DOCG of the Tuscan empire and therefore takes another path, a challenge in the complexities, altitudes and terroirs hitherto undervalued which however express a personal and perceptible character.

PIGRECO È IL NUMERO IRRAZIONALE PER ECCELLENZA, IL NUMERO LEGGENDARIO, IL NUMERO CHIAVE PER L'ENIGMA PIÙ ARDITO. PIGRECO È IL NOME IDEALE PER QUESTO VINO, NATO DALL'UVA PIÙ INTRIGANTE DELL'INTERO PARALLELO 43 E CONCEPITA DA VITI CRESCIUTE SUL POGGIO PIÙ BELLO A 314 METRI SUL MARE.

pigreco



GRAPES: Sangiovese

VINE AGE: Planted between 2008 and 2012

ALTITUDE: 1030 f.a.s.l.

EXPOSURE: South/East

SOIL: Mainly clayey and ferrous, with calcareous deposits.