



Data vendemmia

Inizio raccolta 11 settembre, fine raccolta il 12 ottobre. Raccolta effettuata manualmente su tutte le uve.



Vigneto

22 ettari in conduzione biologica certificata da ICEA. Tutti i vigneti sono allevati con il criterio delle alte densità di impianto (da 5700 a 6500 ceppi/ha), la forma di allevamento prevalente è il doppio Guyot.



Uve

85% Sangiovese, 15% altri vitigni a bacca rossa (Ciliegiolo, Colorino, Alicante, Syrah).



Vinificazione

Metodologia tradizionale, in vasche di cemento termo-condizionate e tinelli tronco conici di legno di piccole dimensioni, per la fermentazione sono impiegati solo lieviti autoctoni (pied de cuve), prolungati tempi di macerazione sulle bucce (15-20 giorni) a temperature controllate di 27-29°C. L'estrazione dei polifenoli è ottenuta tramite frequenti rimontaggi alternati a délestages.



Maturazione ed affinamento

Tutto il vino viene passato in legno per 12 mesi in botti di piccola dimensione (25 hl) e tonneaux da 500 l.



Imbottigliamento

Aprile 2022, 95.000 bottiglie



Longevità

Superiore a 10 anni.



Dati analitici

ALCOOL	14,5
ACIDITÀ TOTALE	5,45 G/L
ESTRATTO NETTO	30 G/L
ZUCCHERI	0,5 G/L



Analisi organolettica

Rosso rubino intenso e profondo, profumo caratterizzato da aromi primari di frutta rossa che si integrano con percezioni di spezia, discreto il complemento della nota legnosa. Al palato è netto, ampio e rotondo comunque vivace grazie ad una acidità bilanciata. Si tratta di un vino "gastronomico" adatto ad accompagnare nel migliore dei modi la cucina della tradizione toscana ed in particolare della Maremma.



SCARICA IL CERTIFICATO

