

## GUIDE 2016

VITAE – AIS: 3/4

ttt



### ZONA DI PRODUZIONE

Maremma toscana - Civitella Paganico  
Fraz. Civitella M.ma (GR) Italia

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

franco calcareo, molto ricco di scheletro

### ALTITUDINE VIGNETI

270m s.l.m.

### ETÀ DEI VIGNETI

5 anni

### SUPERFICIE PRODUTTIVA

1 ettaro

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi per ettaro (2,5m X 0,8m)

### PRODUZIONE PER ETTARO

3500kg

### VENDEMMIA

7 Settembre 2011

### MODALITÀ DI RACCOLTA

manuale, in cassette da 15kg

### VINIFICAZIONE

la fermentazione avviene in vasche d'acciaio; l'estrazione della componente polifenolica è raggiunta attraverso numerosi rimontaggi; macerazione post-fermentativa di circa 18 giorni e fermentazione malolattica in acciaio

### AFFINAMENTO

circa 20 mesi in barriques di rovere di terzo e quarto passaggio

### TITOLO ALCOLOMETRICO

14% vol

### ACIDITÀ

6,56g/l

### ZUCCHERI RESIDUI

1,0g/l

### PRODUZIONE

2000 bottiglie

### NOTE SENSORIALI

#### COLORE

rosso intenso con evidenti riflessi violacei

#### ODORE

intenso e complesso; frutta matura sotto spirito con note erbacee tipiche del Pugnitello; sentori di legno ben bilanciati

#### GUSTO

forte sensazione di calore accompagnata da una spiccata acidità; abbastanza tannico, trasmette una piacevole sensazione di secchezza; buona la persistenza

### ABBINAMENTI

carni rosse, soprattutto stufati e selvaggina; formaggi stagionati

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

10 anni