

CONCORSO 2013

## CERTIFICATO

Concorso internazionale di degustazione  
Concorso Enologico Internazionale 2013

Effettuato da

selection

Una buona valutazione di



ha raggiunto

2009 Sass'alSole - Montecucco  
Sangiovese DOC

Az. Agr. Podere il Poggio,  
Civitella Paganico (Grosseto)

Mantz, settembre 2013

*Denise Formel*  
Direttrice

*Stephan Högner*  
Kisapassivier-Regulierung

Selection - Erich-Ottobrodski-Str. 2 - 55127 Mantz / Germany  
Tel. + 49 6131 - 58 41 124  
www.selection-wine.com



### 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

3 ettari

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato semplice

### DENSITÀ DI IMPIANTO

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

### PRODUZIONE PER ETTARO

circa 5000kg

### VENDEMMIA

fine Settembre

### MODALITÀ DI RACCOLTA

manuale, in cassette da 15kg

### VINIFICAZIONE

la fermentazione alcolica si è svolta in serbatoi di acciaio; l'estrazione della componente polifenolica è stata favorita da numerosi rimontaggi; breve macerazione post-fermentativa, trasferimento in barriques di terzo passaggio dove è avvenuta la fermentazione malolattica

### AFFINAMENTO

in barriques di rovere francese per circa 14 mesi

### TITOLO ALCOLOMETRICO

13,5% vol.

### ACIDITÀ

5,2g/l

### ZUCCHERI RESIDUI

0,5g/l

### PRODUZIONE

6000 bottiglie

### NOTE SENSORIALI

#### COLORE

rosso rubino intenso

#### ODORE

intenso, complesso ed elegante, con decise note di frutta rossa fresca; delicatamente legnoso e speziato con accenni di vaniglia e pepe

#### GUSTO

caldo e persistente con acidità equilibrata; buona struttura in armonia con una tannicità elegante; sapido sul finale

### ABBINAMENTI

carni rosse, soprattutto bistecche; formaggi di media stagionatura

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

7/8 anni