

GUIDE 2015

L'ESPRESSO: 16/20



VITAE – AIS: 3/4



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

6 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

1 Ottobre 2010

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 15 giorni

AFFINAMENTO

circa 14 mesi in botti di rovere francese di terzo e quarto passaggio

TITOLO ALCOLOMETRICO

13,5% vol.

ACIDITÀ

5,2g/l

ZUCCHERI RESIDUI

0,5g/l

PRODUZIONE

8000 bottiglie

NOTE SENSORIALI

COLORE

rosso rubino brillante

ODORE

note intense e marcate di frutta fresca rossa, insolite per un sangiovese convenzionale; delicatamente legnoso e speziato, con sentori di vaniglia e pepe

GUSTO

caldo, moderatamente persistente, con una acidità equilibrata; buona struttura in armonia con un tannino elegante; sapido sul finale

ABBINAMENTI

cacciagione e selvaggina, brasati e umidi di carni rosse, formaggi di media e lunga stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

7/8 anni