

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

7 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 6500kg

VENDEMMIA

9 Settembre 2011

MODALITÀ DI RACCOLTA

manuale, in cassette da 15kg

VINIFICAZIONE

la fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio; l'estrazione della componente polifenolica è favorita da numerosi rimontaggi; macerazione post-fermentativa di circa 15 giorni e fermentazione malolattica in acciaio

AFFINAMENTO

50% della massa in barriques di terzo passaggio per circa 14 mesi, la restante parte in acciaio

TITOLO ALCOLOMETRICO

13.5% vol

ACIDITÀ

5,6g/l

ZUCCHERI RESIDUI

0,9g/l

PRODUZIONE

8000 bottiglie

NOTE SENSORIALI

COLORE

rosso rubino brillante

ODORE

note intense e marcate di frutta rossa matura; 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

carni rosse, soprattutto bistecche; formaggi di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

7/8 anni