



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

8 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 7000kg

VENDEMMIA

2 ottobre 2012

MODALITÀ DI RACCOLTA

manuale, in cassette da 15kg

VINIFICAZIONE

fermentazione alcolica in acciaio ed estrazione della componente polifenolica coadiuvata da molteplici rimontaggi; macerazione post-fermentativa di 18 giorni; fermentazione malolattica in acciaio

AFFINAMENTO

metà della massa in barriques di terzo passaggio per circa 12 mesi, la restante parte in acciaio

TITOLO ALCOLOMETRICO

13,5% vol

ACIDITÀ

5,6g/l

ZUCCHERI RESIDUI

0,6g/l

PRODUZIONE

7000 bottiglie

NOTE SENSORIALI

COLORE

rosso granato

ODORE

intenso, abbastanza complesso, fine, fruttato di frutta matura, speziato di pepe nero, con accenni legnosi

GUSTO

morbido e caldo, sapido sul finale e con una discreta freschezza; intenso ed equilibrato, con una buona persistenza; stato evolutivo pronto

ABBINAMENTI

antipasti e salumi; formaggi di media stagionatura; carni rosse alla brace ed in umido

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

7/8 anni