

GUIDE 2015

VERONELLI: 85/100



L'ESPRESSO: 15,5/20



VITAE – AIS: 3/4



CONCORSO 2013
CERTIFICATO
Concorso internazionale di degustazione
Concorso Enologico Internazionale 2013

Effettuato da
selection

Una molto buona valutazione di



ha raggiunto

2010 Più Tanto - IGT Maremma Toscana
Az. Agr. Podere il Poggio,
Civitella Paganico (Grosseto)

Prato, settembre 2013

Paolo Pignatelli

Giuseppe...

SELECTION - ASSOCIATO ITALIANO...
Via...
Tel. +39 0573 83032
www.selection.it



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

4 anni

SUPERFICIE PRODUTTIVA

1 ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

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

PRODUZIONE PER ETTARO

3000kg

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; macerazione post-fermentativa e fermentazione malolattica in acciaio, seguite da trasferimento in barriques di terzo passaggio

AFFINAMENTO

in barriques di rovere francese per 20 mesi

TITOLO ALCOLOMETRICO

14% vol

ACIDITÀ

6,5g/l

ZUCCHERI RESIDUI

0,8g/l

PRODUZIONE

2500 bottiglie

NOTE SENSORIALI

COLORE

rosso rubino con evidenti riflessi violacei

ODORE

abbastanza intenso e complesso; note di frutta matura e sotto spirito, accenni di liquirizia e note erbacee; delicato sentore di legno

GUSTO

decisa sensazione pseudo-calorica accompagnata da una spiccata acidità; abbastanza tannico, trasmette una discreta e gradevole sensazione di secchezza e ruvidità tipiche di vini ancora giovani; buona persistenza

ABBINAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

10 anni