



LA PIEVE ESSENTIA MAREMMA TOSCANA DOC BIOLOGICO SENZA SOLFITI

DENOMINAZIONE: "LA PIEVE ESSENTIA", MAREMMA TOSCANA DOC BIOLOGICO

UVE: SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON E PETIT VERDOT

ANNO D'IMPIANTO: APRILE 2007

TIPOLOGIA TERRENO: TERRENO ARGILLO-CALCAREO RICCO DI SCHELETRO CON ROCCIA MADRE E SALI MINERALI.

ESPOSIZIONE: SUD-OVEST

ALTITUDINE: 450 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 4.500 PIANTE/HA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

RESA PER ETTARO: 60 QUINTALI

VENDEMMIA: RACCOLTA MANUALE IN CASSETTA NELLA SECONDA META' DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: LE UVE APPENA RACCOLTE VENGONO DIRASPATE E SUBISCONO UNA LEGGERISSIMA PIGIATURA PER FAVORIRE L'INIZIO DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA SENZA ESSERE STRESSATE E SENZA L'AGGIUNTA DI SOLFITI. LA FERMENTAZIONE ALCOLICA AVVIENE ALLA TEMPERATURA DI CIRCA 23-24 °C.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 10-12 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SPONTANEA IN VASCHE DI ACCIAIO INOX

MATURAZIONE: 3-4 MESI IN VASCHE DI ACCIAIO INOX SULLE PROPRIE FECCE FINI

AFFINAMENTO: 2 MESI IN BOTTIGLIA

NOTE DEGUSTATIVE DEL SOMMELIER: COLORE PORPORINO DAI RIFLESSI VIOLACEI, BOUQUET INCENTRATO SU CILIEGIE MATURE E SBUFFI DI ERBE AROMATICHE, PETALI DI VIOLETTA E SPEZIE MORBIDE. AL PALATO LA GRANDE FRESCHEZZA E' CORRELATA AI TANNINI BEN INTEGRATI, NE FA UN VINO DALLE GRANDI DOTI DI STRUTTURA.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: PRIMI PIATTI DI RAGU' E SELVAGGINA E SECONDI PIATTI CARATTERIZZATI DA BUONA COMPLESSITA' E CARNI PARTICOLARMENTE SUCCULENTE.