

# La Pieve

## LA PIEVE ROSA SELVATICA MAREMMA TOSCANA DOC BIOLOGICO



**DENOMINAZIONE:** "LA PIEVE ROSA SELVATICA" MAREMMA TOSCANA DOC BIOLOGICO

**UVE:** SYRAH 100%

**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 A FINE AGOSTO

**VINIFICAZIONE:** LE UVE APPENA RACCOLTE VENGONO PRESSATE INTEGRE SFRUTTANDO IL RASPO PER RENDERE QUANTO PIU' DELICATO POSSIBILE IL CICLO DI PRESSATURA. IL MOSTO OTTENUTO RIMANE UNA NOTTE IN DECANTAZIONE PRIMA DI ESSERE SFECCIATO ED INIZIARE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA ALLA TEMPERATURA DI 12-13 °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:** DOTATO DI UNO SPLENDIDO COLORE ROSA CONFETTO, PIACEVOLE ALLA VISTA.

PRESENTA AL NASO TIPICI SENTORI DI ERBE MEDITERRANEE E DI PETALI DI ROSA; SEGUONO PICCOLI FRUTTI ROSSI, DI FRAGOLA, LAMPONE, IMMERSI IN UNA PIACEVOLE MINERALITA'.

IL SORSO SI RIVELA FRESCO CON NOTE DI POMPELMO ROSA E SAPIDITA' FINALE DI MEDIA STRUTTURA.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** L'ABBINAMENTO COL CIBO SPAZIA DA UN APERITIVO A SALUMI A PASTA GRASSA, FORMAGGI FRESCHI E PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE.