

La Pieve

LA PIEVE ROSSO VITA MAREMMA TOSCANA DOC BIOLOGICO



DENOMINAZIONE: "LA PIEVE ROSSO VITA" MAREMMA TOSCANA DOC BIOLOGICO

UVE: SANGIOVESE 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 AD OTTOBRE

VINIFICAZIONE: LE UVE DIRASPATE FERMENTANO ALLA TEMPERATURA CONTROLLATA DI 26-27 °C, LA MACERAZIONE DURA CIRCA 15-20 GIORNI CON RIMONTAGGI ALL'ARIA FINO A COMPLETAMENTO DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA. DOPO LA SVINATURA IL VINO SUBISCE ALMENO UNA SFECCIATURA PER SEPARARE LA FECCIA GROSSOLANA PRIMA DI INIZIARE IL SUO AFFINAMENTO IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE FRANCESE.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 15-20 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SPONTANEA IN VASCHE DI ACCIAIO INOX

MATURAZIONE: 6 MESI IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE FRANCESE SULLE PROPRIE FECCE FINI

AFFINAMENTO: 2 MESI IN BOTTIGLIA

NOTE DEGUSTATIVE DEL SOMMELIER: DAL COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATI LUCENTI. AL NASO ESPRIME FRUTTA ANCORA FRESCA COME CILIEGIE E AMARENE CON SPEZIE VANIGLIATE E MORBIDE, POT-POURRI DI FIORI ROSSI. DI GRADEVOLE SORSO CON TANNINI ENERGETICI MA PIACEVOLI

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: OTTIMO CON CARNI ROSSE ALLA BRACE O SU FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA.