



DENOMINAZIONE: "TERRA MIA", MAREMMA TOSCANA DOC BIOLOGICO

UVE: SANGIOVESE 100%

ANNO D'IMPIANTO: APRILE 2007

TIPOLOGIA TERRENO: FERTILE CON OTTIMA DOTAZIONE DI SOSTANZA ORGANICA E FORTE PRESENZA DI ROCCIA MADRE CALCAREA RICCA IN SALI MINERALI

ESPOSIZIONE: SUD-OVEST

ALTITUDINE: 450 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 4.500 PIANTE/HA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

RESA PER ETTARO: 80 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. LA FERMENTAZIONE ALCOLICA AVVIENE ALLA TEMPERATURA DI CIRCA 23-24 °C E SI PROCEDE ALLA SVINATURA DOPO CIRCA 2 SETTIMANE DI CONTATTO CON LA VINACCIA.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 10-12 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SPONTANEA IN VASCHE DI ACCIAIO INOX

MATURAZIONE: 6 MESI IN VASCHE DI ACCIAIO INOX SULLE PROPRIE FECCE FINI

AFFINAMENTO: 2 MESI IN BOTTIGLIA

LA STAGIONE: L'INVERNO NON E' STATO PARTICOLARMENTE RIGIDO MA RICCO DI PRECIPITAZIONI DELICATE CHE HANNO PERMESSO UN BUON ACCUMULO DI ACQUA NEL SUOLO. UN FINE AGOSTO – INIZIO SETTEMBRE PARTICOLARMENTE CALDI, HANNO ANTICIPATO LEGGERMENTE LA VENDEMMIA CON L'OBIETTIVO DI MANTENERE FRESCHEZZA E PIACEVOLEZZA PER IL NOSTRO SANGIOVESE IN PUREZZA.

NOTE DEGUSTATIVE: COLORE ROSSO RUBINO, AL NASO SI PRESENTA CON LE TIPICHE NOTE OLFATTIVE DEL SANGIOVESE, VIOLA, CILIEGIA E FIORI ROSSI RIEMPIONO IL BICCHIERE. IN BOCCA UNISCE A FRESCHEZZA E SAPIDITA' UN'OTTIMA STRUTTURA CON TANNINI PIACEVOLI ED AFFATTO AGGRESSIVI.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: OTTIMO SU ANTIPASTI DI TERRA, PRIMI PIATTI SAPORITI E CARNI ROSSE.