

armonia



DENOMINAZIONE: "ARMONIA" MAREMMA TOSCANA DOC
BIOLOGICO

UVE: SYRAH 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 A FINE
AGOSTO

VINIFICAZIONE: LE UVE APPENA RACCOLTE VENGO 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 14-16 °C.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 15-18 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. LA CODA ESTIVA PARTICOLARMENTE CALDA HA ANTICIPATO DI CIRCA 10 GIORNI LA RACCOLTA DELLE UVE. LA VENDEMMIA NELLE PRIME ORE DEL GIORNO CI HA PERMESSO DI NON SCALDARE LE UVE MANTENENDOLE FRESCHE FINO L'ARRIVO IN CANTINA.

NOTE DEGUSTATIVE: IL COLORE ROSA TENUE FA SUBITO CAPIRE LA GENTILEZZA DEL PRODOTTO. IL NASO RICCO DI NOTE FLOREALI CON LIEVI SENTORI AGRUMATI LASCIA SPAZIO AD UNA BOCCA FRESCA, CON UNA SAPIDITA' EQUILIBRATA ED UNA STRUTTURA PIACEVOLE CHE CI ACCOMPAGNA ANCHE NEL RETRO GUSTO DOPO LA DEGUSTAZIONE

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: OTTIMO COME APERITIVO, SU ANTIPASTI E PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE E SUGHI NON PARTICOLARMENTE SAPORITI.