



IMPOSTINO 2011

MONTECUCCO ROSSO DOC

80%

SANGIOVESE

20%

MERLOT
SYRAH
PETIT VERDOT

12 mesi

in botti in
legno da 42 hl
e cemento

6 mesi

in bottiglia



DENOMINAZIONE: MONTECUCCO ROSSO DOC

UVE: SANGIOVESE 80% - MERLOT, SYRAH, PETIT VERDOT 20%

VIGNETI: QUERCIOLAIA

ANNO D'IMPIANTO: 2003

TIPOLOGIA TERRENO: ARGILLOSO, FERTILE CON BUONA DOTAZIONE DI SOSTANZA ORGANICA. RICCO DI SCHELETRO FINE

ESPOSIZIONE: OVEST

ALTITUDINE: 350 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 PIANTE/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

RESA PER ETTARO: 70 QUINTALI

VENDEMMIA: RACCOLTA MANUALE IN CASSETTA A FINE ETTEMBRE

VINIFICAZIONE: LE UVE ACCURATAMENTE RACCOLTE VENGONO SELEZIONATE MANUALMENTE IN CANTINA SU UN NASTRO DI CERNITA PRIMA DI INIZIARE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA CON LIEVITI SELEZIONATI ED A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 26 °C. LA MACERAZIONE SULLE BUCCE DURA IN MEDIA 15 GIORNI CON RIMONTAGGI ALL'ARIA FINO A FINE FERMENTAZIONE.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 10 - 12 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SPONTANEA IN VASCHE DI CEMENTO

MATURAZIONE: 12 MESI IN BOTTI DA 42 HL E CEMENTO SULLE PROPRIE FECCE FINI

AFFINAMENTO: 6 MESI IN BOTTIGLIA

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 14,2 %vol

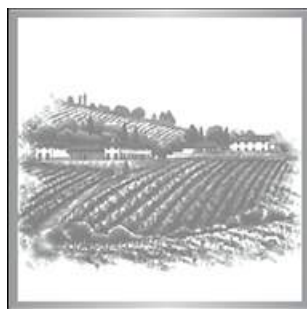
ZUCCHERI RESIDUI: 2,1 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,1 g/l

pH: 3,51

ACIDITA' VOLATILE: 0,38 g/l

ESTRATTO SECCO: 32 g/l



LA STAGIONE

NEL COMPLESSO UNA DELLE MIGLIORI ANNATE PER PRODURRE VINI DI GRANDE PROSPETTIVA NELL'ENTROTERRA MAREMMANO IN ZONE DI ALTA COLLINA E BEN VENTILATE COME LA NOSTRA. UN INVERNO REGOLARE HA LASCIATO SPAZIO AD UNA PRIMAVERA CALDA CON POCHE PRECIPITAZIONI E MOLTO VENTILATA. L'ESTATE E' STATA OGGETTIVAMENTE MOLTO RIGIDA CON LA SECONDA META' DI AGOSTO CHE HA EVIDENZIATO TEMPERATURE SOPRA LE MEDIE STAGIONALI. IN QUESTO CONTESTO I NOSTRI SUOLI PROFONDI E RICCHI DI SCELETRO SONO STATI FONDAMENTALI, RIMANENDO FRESCHI MANTENENDO LE PIANTE IN LEGGERO STRESS IDRICO SENZA MAI INTERROMPERE LA PROPRIA ATTIVITA' FISIOLÓGICA. LE NOSTRE SCELTE AGRONOMICHE SI SONO INDIRIZZATE SU UN ALLEGGERIMENTO PRODUTTIVO CON UN DIRADAMENTO IMPORTANTE DEI GRAPPOLI. TUTTO QUESTO HA PERMESSO L'OTTENIMENTO DI VINI CONCENTRATI MA EQUILIBRATI E RICCHI DI SAPIDITA' CON NOTE OLFATTIVE INTENSE E PERSISTENTI.

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rubino intenso, fitto, colpisce per l'intensità del profumo, pulito, ricco di note in cui dominano i frutti a polpa rossa, come la ciliegia ben matura e la mora, con un accenno di confettura, . A seguire si presentano note vegetali di fieno, calde di spezie, e una punta di legno ad ampliarne il profilo. In bocca entra caldo, morbido, di corpo pieno e dal notevole equilibrio, in cui la freschezza e il tannino ben bilanciano la carica alcolica. Finale lungo e di grande soddisfazione

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino di grande versatilità, accompagna con eleganza salumi importanti e formaggi stagionati, e primi piatti dalle note speziate come le pappardelle al Capriolo o la Carbonara, che ne esaltano le note morbide ed avvolgenti.

E' naturale compagno di piatti a base di carne, di cui preferisce senza dubbio le cotture arrosto, ed è perfetto con il coniglio alla cacciatora, il pollo in scottiglia e le costole d'agnello.

Tenuta L'Impostino
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 0564 900665

info@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

