



LUPO BIANCO 2011

IGP TOSCANA ROSSO



60%

SANGIOVESE

40%

MERLOT

24 mesi

in barriques
di rovere
francese

6 mesi

in bottiglia

DENOMINAZIONE: IGP TOSCANA ROSSO

UVE: SANGIOVESE 60% - MERLOT 40%

VIGNETI: PIETROSO

ANNO D'IMPIANTO: 2002

TIPOLOGIA TERRENO: ARGILLO-CALCAREO RICCO DI SCHELETRO

ESPOSIZIONE: COLLINA DOMINANTE CON ESPOSIZIONE A SUD-OVEST E NORD-EST

ALTITUDINE: 300 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 PIANTE/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

RESA PER ETTARO: 50 QUINTALI

VENDEMMIA: RACCOLTA MANUALE IN CASSETTA TRA LA FINE DI SETTEMBRE E LA META' DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE: LE UVE ACCURATAMENTE RACCOLTE VENGONO SELEZIONATE MANUALMENTE IN VIGNA ED IN CANTINA SU UN NASTRO SI CERNITA PRIMA DI INIZIARE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA CON LIEVITI SELEZIONATI A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 23 °C. LA MACERAZIONE SULLE BUCCE VARIA DA 20 A 25 GIORNI CON RIMONTAGGI ALL'ARIA FINO A FINE FERMENTAZIONE E FOLLATURE MANUALI FINO A SVINATURA.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 12 - 15 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SPONTANEA IN BOTTI DI LEGNO

MATURAZIONE: 24 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE CON BATONNAGE PER FAVORIRE L'ESTRAZIONE DALLE PROPRIE FECCE FINI.

AFFINAMENTO: ALMENO 6 MESI IN BOTTIGLIA

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 14,7 %vol

ZUCCHERI RESIDUI: 1,4 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,6 g/l

pH: 3,47

ACIDITA' VOLATILE: 0,35 g/l

ESTRATTO SECCO: 33 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

Colore Rubino fitto e impenetrabile,. Profumo intenso e ampio, in cui domina la frutta matura, quasi in confettura, i primis la mora, la ciliegia e il ribes nero, che lascia poco dopo spazio a note di tabacco, e accenni di spezie dolci, vaniglia e cannella, con un finale quasi balsamico. In bocca è potente, strutturato, di gran corpo e notevole freschezza, con un tannino presente e ben integrato. Il finale è lungo, piacevolissimo, con una nota amaricante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino di notevole struttura e concentrazione, preferisce essere servito a 18°C, in ampi ballon, che ne valorizzino il bouquet. Accompagna piatti di struttura importante, selvaggina e carni rosse in cotture importanti, formaggi a lunga stagionatura. E' un eccezionale complemento al pecorino al Tartufo, e ai piatti di carni in cui il Tartufo sia presente. Si esalta nell'abbinamento a speziati stracotti ed è opulento con il più classico dei piatti maremmani, il Cinghiale in umido.

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

info@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

