



IMPOSTINO

MONTECUCCO ROSSO DOC RISERVA - BIOLOGICO



80%

SANGIOVESE

20%

MERLOT
SYRAH
PETIT VERDOT

18 mesi

in botti in
legno
da 42 e 50 hl
e cemento

6 mesi

in bottiglia



NOME: Impostino - BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: Montecucco Rosso DOC Riserva

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: 60 quintali

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette a fine settembre

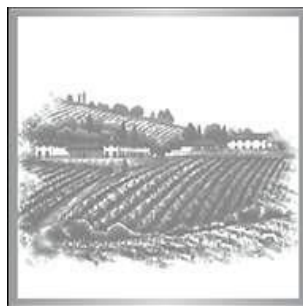
VINIFICAZIONE: le uve accuratamente raccolte vengono selezionate manualmente in cantina su un nastro di cernita prima di iniziare la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 26 °C. La macerazione sulle bucce dura circa 15 giorni con rimontaggi all'aria fino a fine fermentazione.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 10 – 12 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea in vasche di cemento

MATURAZIONE: almeno 18 mesi in botti di legno da 42 e 50 hl ed assemblaggio in vasche in cemento sulle proprie fecce fini

AFFINAMENTO: Minimo 6 mesi in bottiglia



NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rubino intenso fitto, colpisce per l'intensità del profumo pulito, ricco di note in cui dominano la prugna, l'eucalipto, il tabacco e i sapori della terra.

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 versabilità, accompagna con eleganza salumi importanti e formaggi stagionati e primi piatti dalle note speziate come la pappardella 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.

Da servire a temperatura di 18°C in ampi ballon.

LEGGENDA

La nostra Tenuta sorge esattamente sull'antica strada che congiungeva Siena con Grosseto, via obbligata di passaggio per merci e viaggiatori che per qualunque motivo dovevano recarsi in Maremma. L'importanza del passaggio è documentata e ricordata ancora oggi dai toponimi che riguardano le "facende di viaggio", come Dogana o Paganico, località evidentemente deputate alla raccolta dei pedaggi e al controllo del passaggio dei viaggiatori. Tra questi, spicca il nome "Imposto", in quanto si ripete con una certa regolarità lungo tutta la via: si riferisce ai luoghi in cui era possibile per i messi ufficiali riposare e cambiare le cavalcature, o per i semplici viaggiatori dormire e trovare ristoro. Soltanto in un caso, però, il punto di riferimento era talmente frequentato che vi sorsero non uno ma due imposti, tanto che per distinguerli uno di loro venne chiamato "Impostino". Proprio su quel sito, poi divenuto podere, oggi è sorta la nostra Tenuta, che affonda le sue radici nella storia di questi meravigliosi luoghi.

Tenuta L'Impostino
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 333 6501683

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

