



LUPO BIANCO

IGP TOSCANA ROSSO - BIOLOGICO



50%

SANGIOVESE

50%

MERLOT

24_{mesi}

in barriques
di rovere
francese

6_{mesi}

in bottiglia



NOME: Lupo Bianco - BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: IGP Toscana Rosso

UVE: Sangiovese 50% - Merlot 50%

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: 40 quintali

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette a fine settembre

VINIFICAZIONE: le uve accuratamente raccolte vengono selezionate manualmente in vigna ed in cantina su un nastro di cernita prima di iniziare la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce varia da 20 a 25 giorni con rimontaggi all'aria fino a fine fermentazione e follature manuali fino alla svinatura

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 12 - 15 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea in barrique

MATURAZIONE: 24 mesi in barrique di rovere francese con batonnage per favorire l'estrazione dalle proprie proprie fecce fini

AFFINAMENTO: almeno 6 mesi in bottiglia



NOTE DEGUSTATIVE

Lupo Bianco si presenta con un colore rosso rubino impenetrabile e un sapore intenso e ampio. I frutti rossi maturi sono dominanti. Mora, ciliegia e ribes, seguite da note di tabacco e sentori di spezie dolci, vaniglia e cannella. Ben strutturato al palato, con un grande corpo pieno e una notevole freschezza. I tannini sono maturi, setosi e ben integrati. Il retrogusto è lungo e balsamico. Abbastanza maturo per essere goduto ora, ma ancora molto lontano dal suo meglio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il Lupo Bianco è un vino con struttura e concentrazione importanti. Si abbina bene con piatti strutturati, carni rosse e selvaggina a cottura lenta o con formaggi a lunga stagionatura. È ottimo insieme al tartufo, al pecorino e ai piatti di carne cotti al tartufo. Perfetto abbinato a stufati speziati e con il classico piatto maremmano: lo spezzatino di cinghiale. Va servito a temperatura di 18 ° C, in ampi bicchieri da vino che possono esaltare il suo bouquet aromatico.

LEGGENDA

Tutti a Paganico sanno che in campagna, al termine di una giornata di lavoro, quando il sole comincia la sua discesa dietro il Sassoforte, è meglio non attardarsi troppo a cincischiare, o si potrebbe incontrare il Lupo Bianco. Qualcuno sostiene non sia altro che una rappresentazione mitica della Nebbia, che nelle serate d'autunno avvolge il paese, e in effetti molti giurano di averlo soltanto intravisto, e mai nessuno, che si sappia, l'ha incontrato a tu per tu, ma è certo che al solo nominarlo tutti corrono verso casa spediti. Si narra che un cacciatore, inseguendo un grosso cinghiale e non rendendosi conto dell'arrivo dell'imbrunire, perse tutti i suoi cani, che furono attirati proprio dal Lupo Bianco lontano dalla loro preda. Un animale mitico e misterioso, magari anche inventato, ma di certo è un tratto distintivo della comunità di Paganico, in cui tutti si ricordano l'avvertimento dei genitori quando da piccoli ci si attendeva a giocare: "Vieni a casa sennò ti piglia il Lupo Bianco!"

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

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

