



LUPO BIANCO 2013

IGP TOSCANA ROSSO

60%
SANGIOVESE

40%
MERLOT

24_{mesi}
in barriques
di rovere
francese

6_{mesi}
in bottiglia



NOME: Lupo Bianco 2013

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 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

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 14 %vol

ZUCCHERI RESIDUI: 1,5 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,6 g/l

pH: 3,45

ACIDITA' VOLATILE: 0,47 g/l

ESTRATTO SECCO: 33 g/l



LA STAGIONE

Durante l'inverno non particolarmente rigido abbiamo impostato la potatura con un carico di gemme uniforme ed equilibrato per produrre un vino tradizionale che unisse finezza aromatica, struttura e morbidezza. La primavera fresca e piovosa ha posticipato di circa 10 – 15 giorni le fasi fisiologiche delle piante, stimolando in qualche vigneto un leggero eccesso di vigoria che abbiamo gestito con diradamenti e sfogliature mirate sui grappoli. L'estate è iniziata con temperature fresche durante le ore notturne e non ha mai raggiunto livelli di criticità per le attività metaboliche delle piante, migliorando quindi l'omogeneità durante il periodo di maturazione e permettendo di ritardare il periodo di vendemmia.

NOTE DEGUSTATIVE

Lupo Bianco 2013 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 2013 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.

