



# LUPONERO 2016

IGP TOSCANAROSSO

*Limited Edition*  
*Nr. 5000 Bottiglie numerate*

**NOME:** Lupo Nero 2016

**DENOMINAZIONE:** IGP Toscana Rosso

**UVE:** 90% Merlot – 10% Petit Verdot

**VIGNETI:** Pietroso

**ANNO D'IMPIANTO:** 2007

**TIPOLOGIA TERRENO:** argilloso, 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:** 35 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. Macerazione sulle bucce per 22 giorni con rimontaggi all'aria ed un delestage a metà fermentazione e follature manuali fino alla svinatura.

**DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA:** 16 giorni

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** spontanea in barrique.

**MATURAZIONE:** 26 mesi in barrique di rovere francese con batonnage per favorire l'estrazione dalle proprie fecce fini.

**AFFINAMENTO:** almeno 12 mesi in bottiglia.



**90%**

MERLOT

**10%**

PETIT VERDOT

**26** mesi

in barriques  
di rovere  
francese

**12** mesi

Minimo in  
bottiglia



## LA STAGIONE

2016 annata con inverno mite seguito da una primavera fresca dove si sono registrate temperature leggermente al di sotto della media fino ad inizio maggio dove un calo repentino delle temperature ha rallentato notevolmente lo sviluppo delle piante, posticipando la fase fenologica della fioritura di circa 10 – 15 giorni. L'estate ha registrato poche piogge e temperature alte ma costanti così da non rappresentare un rischio per le attività fisiologiche delle piante. Settembre è trascorso regolare con giornate calde e limpide alternate a notti fresche e ventilate.

## NOTE DEGUSTATIVE

Lupo Nero 2016 si presenta con un colore rosso rubino profondo, si apre al naso con sentori di frutta di sottobosco, e note di speziate, tabacco e liquirizia. Sapore intenso ed ampio.

Gusto intenso di notevole struttura, grande freschezza, persistente.

I tannini ben integrati.

Vino estremamente godibile, con ottime prospettive di invecchiamento.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il Lupo Nero 2016 si abbina bene con piatti a base di carni rosse e selvaggina a cottura lenta o con formaggi a lunga stagionatura. Va servito a temperatura di 18 °C, in ampi bicchieri da vino che possono esaltare il suo bouquet aromatico.

## STORIA

In occasione dell'anniversario dei Vent'anni di legame indissolubile con un territorio straordinario, la nostra azienda Tenuta L'Impostino lancia Lupo Nero, una nuova ed esclusiva etichetta prodotta in edizione limitata di 250 magnum e 5000 bottiglie tutti numerati. Un progetto, iniziato sei anni fa, che fa chiaro riferimento al noto e pluripremiato vino firmato Tenuta L'Impostino Lupo Bianco, ma da cui, al tempo stesso, si allontana completamente. Se nell'offerta aziendale dei rossi, infatti, protagonista indiscusso è il Sangiovese (in purezza o in blend), la nuova etichetta cede il passo al Merlot, varietà che nel panorama vitivinicolo maremmano ha trovato una terra d'elezione.

“L'idea del Lupo Nero nasce in realtà già qualche anno fa osservando l'espressività dell'ultimo vigneto messo a dimora nel 2007, il 'Pietroso', una piccola porzione aziendale di circa 3 ha caratterizzata, come suggerisce il nome, da terreno molto sassoso e che si estende proprio nell'anfiteatro su cui affaccia la cantina. Qui dimora e cresce il nostro Merlot che, quasi in purezza, va a comporre il Lupo Nero 2016 toscana rosso Igp, annata nota per essere una delle migliori vendemmie degli ultimi anni”.

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

[commerciale@tenutaimpostino.it](mailto:commerciale@tenutaimpostino.it)  
[www.tenutaimpostino.it](http://www.tenutaimpostino.it)

