



OTTAVA RIMA

MAREMMA TOSCANA ROSSO DOC - BIOLOGICO



85%

SANGIOVESE

15%

ALICANTE

12 mesi

In vasche di
acciaio



NOME: Ottava Rima - BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: Maremma Toscana Rosso DOC

UVE: Sangiovese 85% - Alicante 15%

VIGNETI: Cerretina

ANNO D'IMPIANTO: 2007

TIPOLOGIA TERRENO: porzioni con molto scheletro ricche di argilla e sali minerali con vaste aree dal profilo profondo con maggior presenza di limo.

ESPOSIZIONE: sud - ovest

ALTITUDINE: 320 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 piante/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA PER ETTARO: 80 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 controllata di 26 °C. La macerazione sulle bucce dura circa 10 – 12 giorni con rimontaggi all'aria fino a fine fermentazione.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 10 – 12 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea in vasche di acciaio inox

MATURAZIONE: 12 mesi in vasche di acciaio inox sulle proprie fecce fini



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino fresco e vivace, si apre al naso con profumi intensi e freschissimi di fiori e frutta fresca e polposa : viola, ciliegia e mora.

Di buona struttura ed equilibrato, di corpo snello, si distingue per una grande piacevolezza gustativa, sostenuta da buona morbidezza, ben bilanciata dalle sensazioni fresche e da un tannino non invadente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino elegante e di beva, è ideale compagno quotidiano, e accompagna con grande soddisfazione del palato antipasti tradizionali di salumi e formaggi a media stagionatura, primi piatti di buona struttura, ragù di carne e pollame, sughi a cottura lenta anche a base di verdure e minestre saporite.

Da provare con la ribollita, esalta le grigliate e le carni bianche, ideale con le costine alla griglia e l'agnello a scottadito.

Servire ad una temperatura di 16° C in ampi calici.

LEGGENDA

Nel mondo tradizionale, pastorale e contadino, la poesia improvvisata cantata in ottava rima è stata spesso una voce popolare che ha accompagnato i momenti festivi rappresentando il pensiero, le tradizioni, la sapienza e la spontaneità popolare.

Ancor oggi, nelle nostre campagne è uso, la notte del 30 Aprile, che gruppi di cantori, chiamati Maggerini, passino di podere in podere a "Cantare il Maggio", ovvero a portare canti in ottava per augurare una buona stagione all'attività contadina. Simbolo della rinascita della natura e buon augurio è un ramo di alloro, che i Maggerini lasciano al podere alla loro partenza. In cambio, naturalmente, ogni abitante di podere offre quello che ha: uova, formaggi, salumi, verdure, o, come nel nostro caso, vino, così da rinfrancar lo spirito e le energie dei cantori, e da poter organizzare, una settimana esatta dopo, un banchetto a cui tutti potranno partecipare.

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

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it