



OTTAVA RIMA 2016

MAREMMA TOSCANA ROSSO DOC

60%
SANGIOVESE

40%
ALICANTE

12 mesi
in vasche
di acciaio

6 mesi
in bottiglia



NOME: Ottava Rima 2016

DENOMINAZIONE: Maremma Toscana rosso DOC

UVE: Sangiovese 60% - Alicante 40%

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

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 13,45 %vol

ZUCCHERI RESIDUI: 3,5 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,7 g/l

pH: 3,45

ACIDITA' VOLATILE: 0,42 g/l

ESTRATTO SECCO: 31,9 g/l

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

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it



LA STAGIONE

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 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.

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

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

