



VIANDANTE 2013

SANGIOVESE RISERVA MONTECUCCO DOCG

100%
SANGIOVESE

24 mesi
in barriques
di rovere
francese
e botti
da 42 hl

6 mesi
in bottiglia



NOME: Viandante 2013

DENOMINAZIONE: Montecucco Sangiovese Riserva DOCG

UVE: Sangiovese 100%

VIGNETI: Alto Poggio

ANNO D'IMPIANTO: 2002

TIPOLOGIA TERRENO: medio impasto tendente ad argilloso, profilo profondo ricco di scheletro fine e roccia madre affiorante

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

ALTITUDINE: 370 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 botti di legno grandi e barrique di secondo passaggio

MATURAZIONE: 24 mesi in barrique di rovere francese di secondo passaggio e botti da 42 hl con batonnage per favorire l'estrazione dalle proprie fecce fini

AFFINAMENTO: almeno 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 14,04 %vol

ZUCCHERI RESIDUI: 0,70 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,54 g/l

pH: 3,42

ACIDITA' VOLATILE: 0,55 g/l

ESTRATTO SECCO: 31,5 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

Il Viandante 2013 affascina per la prima volta con il suo colore rosso rubino brillante e ricco. Al naso dominano le note fruttate, che spaziano dalla ciliegia, al lampone, alla mora e al ribes nero. Note terziarie speziate come tabacco, cuoio e cacao emergono, grazie al lungo processo di invecchiamento. I tannini sono maturi e ben bilanciati. Questa classica, pura espressione del Sangiovese colpisce per la sua eleganza, mineralità e il suo finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino di grande personalità, che consente abbinamenti altrettanto importanti; la grande bevibilità lo rende piacevole con formaggi stagionati dal gusto deciso. È un compagno perfetto da abbinare a tutti i tipi di carni rosse, selvaggina arrosto con piume e importanti salse di carne, come la salsa di anatra o coniglio. Si accompagna bene anche con piatti a base di frattaglie come fegato o crostini tradizionali toscani. È, tuttavia, con la tradizionale bistecca alla Fiorentina che la combinazione diventa la perfezione. Si consiglia servito ad una temperatura di 18 ° C, in grandi bicchieri da vino.

Tenuta L'Impostino
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 0564 900665

info@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

