



LA DOCCIA
DI VINCI

MONTRILLI

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ROSSO 2018

ENOLOGO: DANIELE SACCOCCIO

ZONA DI PRODUZIONE: VINCI, FIRENZE.

GIACITURA: COLLINARE

VIGNA: "SOPRA CASA"

ESTENSIONE: 20000 M2 CIRCA

TESSITURA SUOLO: 40% ARGILLA 35% LIMO 25% SABBIA CIRCA

ALTITUDINE: CIRCA 70 MSLM

ESPOSIZIONE: EST

VITICOLTURA

FORMA DI ALLEVAMENTO: CAPOVOLTO TOSCANO

INTERFILA: LAVORATO MECCANICAMENTE

PRATICHE DI CONCIMAZIONE E TRATTAMENTI:

CONCIMAZIONE ORGANICA E TRATTAMENTI CONFORMI AL DISCIPLINARE AGRIQUALITÀ DI AGRICOLTURA INTEGRATA.

VITIGNO: SANGIOVESE

ETÀ VIGNETO: 20 ANNI

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3704 CEPPI/HA

SESTO D'IMPIANTO: 1 M X 2.70M

VENDEMMIA: MANUALE 2° DECADE DI SETTEMBRE

ANNATA: LA 2018 È STATA UN'ANNATA ABBASTANZA EQUILIBRATA DOPO UN INVERNO DISCRETAMENTE RIGIDO, CON TANTO DI NEVICATA TARDIVA IL 1 MARZO 2018, LA PRIMAVERA È STATA SUFFICIENTEMENTE PIOVOSA, ASSICURANDO ALLE PIANTE UNA BUONA RISERVA IDRICA. L'ESTATE È TRASCORSA SENZA PARTICOLARI PUNTE ESTREME DI CALORE, INTERVALLANDO SOLE A PROVVIDENZIALI TEMPORALI ESTIVI. LE VITI HANNO PLACIDAMENTE E GIOIOSAMENTE PRODOTTO BELLISSIMA UVA, PER LA GIOIA DEL VIGNAIOLO CHE DOPO ANNATE DIFFICILISSIME, HA NEL 2018 TRASCORSO UN'ANNATA VINICOLA SERENA.



ENOLOGIA:

VINIFICAZIONE: IN VASI VINARI DI CEMENTO

MACERAZIONE: SU BUCCE 7 GIORNI CON FREQUENTI RIMONTAGGI, FOLLATURE, DELESTAGE

PERMANENZA SULLE BUCCE: 9 GG A FINE FERMENTAZIONE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SI

AFFINAMENTO: INOX 9 MESI, IMBOTTIGLIATO IL 24/07/19

CHIARIFICA: NO

FILTRAZIONE: SI

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1110

PARAMETRI CHIMICI:

ALCOOL: 13.5%

ACIDITÀ TOTALE: 5.61 GR/LT

DEGUSTAZIONE:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE: AMPIO A TULIPANO

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO

ODORE: ELEGANTE DI FRUTTA A BACCA ROSSA TIPO MARASCA, FRUTTI DI BOSCO E CONFETTURE. NOTA ERBACEO FRUTTATA DI RIBES

IN BOCCA: STRUTTURATO E POTENTE, CONSISTENZA SUCCOSA ED AVVOLGENTE. PERSISTONO MOLTO LE SENSAZIONI AROMATICHE

ABBINAMENTI: AFFETTATI E FORMAGGI OVINI O CAPRINI, MEDIAMENTE STAGIONATI. PRIMI A BASE DI SUGHI DI CARNE E FUNGHI, POLENTA, ZUPPE DI PESCE, CACCIUCCO. CARNI DI VARIO GENERE MEGLIO SE AL SANGUE COME BISTECCA, TAGLIATA, ROAST BEEF.

OCCASIONE PIETANZA CONSIGLIATA: PER PASQUETTA, CON LE TIPICHE GRIGLIATE E BISTECCATE FRA AMICI. UNA BELLA FIORENTINA ALLA BRACE SI SPOSA CON LA TIPICA E NATURALE ASTRINGENZA DEL VINO FATTO COL SANGIOVESE, CHE COME SI DICE IN GERGO, "T'ASCIUGA LA BOCCA"!

