



LA DOCCIA
DI VINCI

CHIANTI

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

SANGIOVESE 2018

ENOLOGO: DANIELE SACCOCCIO

ZONA DI PRODUZIONE: VINCI, FIRENZE.

GIACITURA: COLLINARE

VIGNA: "DIETRO I' PECCHIAIO"

ESTENSIONE: 9000 M2 CIRCA

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

ALTITUDINE: CIRCA 55 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: 11 ANNI

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4115 CEPPI/HA

SESTO D'IMPIANTO: 0.90 M X 2.70M

VENDEMMIA: MANUALE 3° 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 SOLO A PROVVIDENZIALI TEMPORALI ESTIVI. LE VITI HANNO PLACIDAMENTE E GIOIOSAMENTE PRODOTTO BELLISSIMA UVA, PER LA GIOIA DEL VIGNAILOLO CHE DOPO ANNATE DIFFICILISSIME, HA NEL 2018 TRASCORSO UN'ANNATA VINICOLA SERENA.



ENOLOGIA:

UVAGGIO: 95% SANGIOVESE 5% MERLOT

TAGLIO: AGGIUNTO CIRCA IL 5% DI MERLOT DELLA VIGNA "DI MERLOT E DI SYRAH"

VINIFICAZIONE: IN VASI VINARI DI CEMENTO

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

PERMANENZA SULLE BUCCE: 10 GG A FINE FERMENTAZIONE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SI

AFFINAMENTO: INOX 23 MESI, IMBOTTIGLIATO IL 28/11/19

CHIARIFICA: NO

FILTRAZIONE: SI

BOTTIGLIE PRODOTTE: 666

PARAMETRI CHIMICI:

ALCOOL: 14.5%

ACIDITÀ TOTALE: 5.27 GR/LT

ESTRATTO SECCO: 30.5 GR/L

DEGUSTAZIONE:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE: AMPIO A TULIPANO

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

COLORE: ROSSO RUBINO CARICO

ODORE: NETTO DI CONFETTURA E FRUTTI ROSSI AVVOLTI DA UNA MINERALITÀ CHE RICORDA LA SABBIA BAGNATA

IN BOCCA: CARATTERISTICO, ROTONDO ED EQUILIBRATO IN OGNI SUA COMPONENTE

ABBINAMENTI: AFFETTATI DI VARIO GENERE, FORMAGGI OVINI E VACCINI FRESCHI O MEDIAMENTE STAGIONATI. PRIMI A BASE DI CARNE, TARTUFO, VERDURE. SI SPOSA BENE CON CARNI LESSE, ARROSTI ED ARROSTI DI MINUTA SELVAGGINA.

OCCASIONE PIETANZA CONSIGLIATA: IL CHIANTI È UN VINO CHE UNISCE. LA FESTA DEL PRIMO MAGGIO È L'OCCASIONE PER STAPPARLO ABBINATO AL TIPICO ANTIPASTO TOSCANO PRIMAVERILE SPALLA BACCELLI E PECORINO, ACCOMPAGNATO DA UN BELLA RIBOLLITA.

