

PRESIDIO

VINO ROSSO - D.O.C. MAREMMA TOSCANA ROSSO

Dai vigneti che ormai da anni curiamo sotto la Rocca Aldobrandesca di Capalbio prende vita questo blend di Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Syrah che rappresenta il nostro ultimo avamposto sulla Maremma, così come lo sono stati Capalbio e la sua Rocca per l'antico Stato dei Presidi

Tipologia prodotto: D.O.C. Maremma Toscana Rosso

Zona di origine: Vino prodotto dai nostri vigneti più a sud situati tra la fine del comune di Orbetello e sotto il borgo di Capalbio.

Forme d'allevamento: I vigneti sono allevati a cordone speronato, con orientamento dei filari da est a ovest garantendo quindi un'ottima intercettazione della radiazione solare; tale posizione assicura una buona sommatoria termica nel corso della maturazione. Sesti d'impianto di 2,70m. X 0,80m.

Vitigni: Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Vendemmia: Avviene tra la metà di settembre e la prima settimana d'ottobre a seconda del vitigno, cercando di raggiungere una grande ricchezza estrattiva e polifenolica dalle uve, grazie anche all'ottimo clima che in genere abbiamo in questa zona.

Vinificazione: L'uva diraspata viene sottoposta ad una lunga macerazione, ricercando, oltre alla massima estrazione delle componenti della buccia anche una precoce stabilizzazione del colore.

Maturazione: Il vino prodotto viene affinato per un periodo di 12 mesi in barriques francesi nuove e seminuove divise per singola tipologia di vitigno.

Affinamento: 12 mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Colore: Le tinte di questo blend sono di un rosso rubino molto intenso con decisi riflessi violacei.

Bouquet: Al naso esprime potenza ed eleganza, con note fruttate combinate alla speziatura data dal lungo affinamento in legno.

Degustazione: Al palato si contraddistingue per la sua finezza e morbidezza, dotato di grande persistenza, si lascia bere con buona facilità nonostante la sua grande struttura.

Temperatura di servizio: 18°C

