



LA DOCCIA  
DI VINCI

**CAESAR**

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**ZONA DI PRODUZIONE:** VINCI, FIRENZE.

**GIACITURA:** COLLINARE

**VIGNA:** "SOPRA CASA "

**ESTENSIONE:** 20000 MQ

**TESSITURA SUOLO:** LIMO ARGILLA

**ALTITUDINE:** CIRCA 100 MSLM

**ESPOSIZIONE:** EST

## VITICOLTURA

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** GUYOT ARCHETTO

**INTERFILA:** LAVORATO MECCANICAMENTE

**PRATICHE DI CONCIMAZIONE E TRATTAMENTI:**

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

**VITIGNO:** SANGIOVESE

**ETÀ VIGNETO:** 16 ANNI

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 4100 CEPPI/HA

**SESTO D'IMPIANTO:** 0.90M X 2.70M

**PRODUZIONE PER CEPPO:** 3KG

**RESA QETTARO:** 12300 KG UVA

**VENDEMMIA:** MANUALE 3° DECADE DI SETTEMBRE

**ANNATA:** LA 2010 E' STATA UN'ANNATA CARATTERIZZATA DA ABBONDANTI PRECIPITAZIONI NEI MESI DI MAGGIO E GIUGNO, LUGLIO E AGOSTO AFOSI E SCOSSI REGOLARMENTE DA INTENSI TEMPORALI ESTIVI. LA VITE NON HA INCONTRATO PARTICOLARI DIFFICOLTÀ NEL SUO CICLO VEGETATIVO, MA L'ANNATA NON È STATA ALTRETTANTO SEMPLICE DAL PUNTO DI VISTA AGRONOMICO. L'ALTA UMIDITÀ E LE ALTE TEMPERATURE, I ROVESCII TEMPORALESCHI ALTERNATI AL SOLLEONE, HANNO FORNITO L'AMBIENTE IDEALE PER COSTANTI ATTACCHI DI PERONOSPORA. SOLTANTO UN MONITORAGGIO COSTANTE DELLE UVE HA SALVATO IL RACCOLTO.

## **ENOLOGIA:**

**VINIFICAZIONE:** IN VASI VINARI DI CEMENTO

**MACERAZIONE:** SU BUCCE 10 GIORNI A CIRCA 28°C CON FREQUENTI RIMONTAGGI, FOLLATURE, DELESTAGE

**PERMANENZA SULLE BUCCE:** 7 GG

**RESA UVA/VINO:** 60%

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** SI

**AFFINAMENTO:** 12 MESI IN INOX, 18 MESI IN BARRIQUES, 6 MESI IN BOTTIGLIA A TEMPERATURA CONTROLLATA.

**CHIARIFICA:** NO

**FILTRAZIONE:** SI 1 MICRON

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 600

## **PARAMETRI CHIMICI:**

**ALCOOL:** 14.20 %

**ACIDITÀ TOTALE:** 5.95 GR/LT

**ESTRATTO NETTO:** 33 GR/LT

**PH:** 3.40

## **DEGUSTAZIONE:**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

**BICCHIERE:** AMPIO A TULIPANO

## **CARATTERISTICHE SENSORIALI:**

**COLORE:** ROSSO RUBINO INTENSO CON SFUMATURE ARANCIO

**ODORE:** FRUTTATO MATURO, MARASCA E CONFETTURA, SPEZIATO VANIGLIA E TOSTATO, FLOREALE CON NOTE DI GELSOMINO

**IN BOCCA:** POTENTE, AUSTERO.

**ABBINAMENTI:** AFFETTATI E FORMAGGI CAPRINI STAGIONATI.

CARNI STUFATE, UMIDI A LUNGA COTTURA, CINGHIALE, CAPRIOLO, ARROSTI

**OCCASIONE PIETANZA CONSIGLIATA:** PER L'ABBONDANTE CENONE DI SAN SILVESTRO AIUTA AD AFFRONTARE CON GIOIA L'ANNO NUOVO, SPECIALMENTE SE SI HA A CHE FARE CON IL CINGHIALE IN SALMÌ.