



LA DOCCIA  
DI VINCI

**CAESAR**

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ROSSO 2011

ENOLOGO: DANIELE SACCOCCIO

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

**GIACITURA:** COLLINARE

**VIGNA:** "SOPRA CASA "

**ESTENSIONE:** 20000 MQ CIRCA

**TESSITURA SUOLO:** 46% ARGILLA 33% LIMO 21% SABBIA CIRCA

**ALTITUDINE:** CIRCA 90 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:** 17 ANNI

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 4100 CEPPI/HA

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

**VENDEMMIA:** MANUALE 2° DECADE DI SETTEMBRE

**ANNATA:** LA 2011 È STATA UN'ANNATA CARATTERIZZATA DA UNA MITE PRIMAVERA ANTICIPATA CHE HA ACCELERATO LE FASI FENOLOGICHE DELLA VITE E DA UN SERIA SICCITÀ ESTIVA CHE HA STRESSATO NON POCO LE PIANTE. DA UN LATO SI AVEVA QUINDI UNA MATURAZIONE PRECOCE, DALL'ALTRO UN DIMEZZAMENTO DELLE RESE, UN'IMPENNATA DEL RAPPORTI LIQUIDO - ZUCCHERI E LIQUIDO - BUCCE IN FAVORE DI QUEST'ULTIMI. QUINDI I VINI 2011 SI SONO RIVELATI ESSERE MOLTO ALCOLICI, DAI TANNINI POTENTI E MOLTO STRUTTURATI. UN PAZIENTE E LUNGO AFFINAMENTO È STATO NECESSARIO PER FAR RAGGIUNGERE AI VINI UN EQUILIBRO CHE NE VALORIZZASSE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE.

## **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

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** SI

**AFFINAMENTO:** 19 MESI IN INOX, 23 MESI IN BARRIQUES, 6 MESI IN BOTTIGLIA A TEMPERATURA CONTROLLATA.

**CHIARIFICA:** NO

**FILTRAZIONE:** SI 1 MICRON

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 848

## **PARAMETRI CHIMICI:**

**ALCOOL:** 14.50 %

**ACIDITÀ TOTALE:** 7.96 GR/LT

**ESTRATTO NETTO:** 37 GR/LT

**PH:** 3.25

## **DEGUSTAZIONE:**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

**BICCHIERE:** AMPIO A TULIPANO

## **CARATTERISTICHE SENSORIALI:**

**COLORE:** ROSSO RUBINO INTENSO

**ODORE:** COMPLESSO, FRUTTATO DI MARASCA E CONFETTURA DI MORE, NOTE DI SPEZIA, VANIGLIA E TOSTATO.

**IN BOCCA:** POTENTE, AUSTERO, SAPIDO

**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.