



LA DOCCIA
DI VINCI

CAESAR

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

SANGIOVESE 2012

ENOLOGO: DANIELE SACCOCCIO

ZONA DI PRODUZIONE: VINCI, FIRENZE.

GIACITURA: COLLINARE

VIGNA: "SOPRA CASA "

ESTENSIONE: 20000 MQ CIRCA

TESSITURA SUOLO: 43% ARGILLA 35% LIMO 22% SABBIA CIRCA

ALTITUDINE: CIRCA 80 MSLM

ESPOSIZIONE: NORD -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: 14 ANNI

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4100 CEPPI/HA

SESTO D'IMPIANTO: 0.90M X 2.70M

VENDEMMIA: MANUALE 3° DECADE DI SETTEMBRE

ANNATA: LA 2012 VERRÀ RICORDATA PER LA SUA ESTATE INFUOCATA, CARATTERIZZATA DA TEMPERATURE ELEVATE E LA SCARSITÀ DI PRECIPITAZIONI. LO STRESS IDRICO CONSEGUENTE HA IMPLICATO UNA RIDUZIONE DELLE RESE A FAVORE DI UN AUMENTO DEI GRADI ZUCCHERINI DEI MOSTI E DEL RAPPORTO LIQUIDO BUCCE A FAVORE DI QUEST'ULTIME. PERCIÒ I VINI 2012 SI SONO RIVELATI DISCRETAMENTE ALCOLICI, MOLTO STRUTTURATI E DAI TANNINI POTENTI.



ENOLOGIA:

VINIFICAZIONE: IN VASI VINARI DI CEMENTO

MACERAZIONE: SU BUCCE 8 GIORNI A CIRCA 28°C CON FREQUENTI RIMONTAGGI, FOLLATURE, DELESTAGE

PERMANENZA SULLE BUCCE: 4 GG

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SI

AFFINAMENTO: 21 MESI IN INOX, 24 MESI IN BARRIQUES, 10 MESI IN BOTTIGLIA A TEMPERATURA CONTROLLATA.

CHIARIFICA: NO

FILTRAZIONE: SI 1 MICRON

BOTTIGLIE PRODOTTE: 600

PARAMETRI CHIMICI:

ALCOOL: 13.50 %

ACIDITÀ TOTALE: 6.00 GR/LT

DEGUSTAZIONE:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE: AMPIO A TULIPANO

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

COLORE: ROSSO RUBINO, TENDENZA AL GRANATO

ODORE: AROMA FRUTTATO DI MARASCHE MATURE E SOTTO SPIRITO, ETereo CON NUANCE DI RESINA DI PINO E VANIGLIA

IN BOCCA: GUSTO PIENO E CORPOSO, LUNGA PERSISTENZA AROMATICA RETRONASALE

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.

