



LA DOCCIA
DI VINCI

CAESAR

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

SANGIOVESE 2015

ENOLOGO: DANIELE SACCOCCIO

ZONA DI PRODUZIONE: VINCI, FIRENZE.

GIACITURA: COLLINARE

VIGNA: "DIETRO IL PECCHIAIO"

ESTENSIONE: 9000M2 CIRCA

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

ALTITUDINE: CIRCA 55 MSLM

ESPOSIZIONE: EST

VITICOLTURA

FORMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

INTERFILA: LAVORATO MECCANICAMENTE

PRATICHE DI CONCIMAZIONE E TRATTAMENTI:

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

VITIGNO: SANGIOVESE

ETÀ VIGNETO: 8 ANNI

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4257CEPPI/HA

SESTO D'IMPIANTO: 0.87M X 2.70M

VENDEMMIA: MANUALE 2° DECADE DI SETTEMBRE

ANNATA: LA 2015 È STATA UN'ANNATA PARTICOLARMENTE CALDA E SICCIOSA. DOPO UN INVERNO MITE ED UNA PRIMAVERA PRECOCE CHE HA ANTICIPATO DI ALMENO 20 GIORNI LA RIPRESA VEGETATIVA, LA VITE HA DA SUBITO DOVUTO FARE I CONTI CON UNA PROLUNGATA SCARSITA' DI PRECIPITAZIONI. DI CONSEGUENZA, I VINI 2015 SONO STATI CARATTERIZZATI DA IMPORTANTI GRADI ALCOLICI E TANNINI POTENTI. L'ANNATA VERRÀ RICORDATA ANCHE PER LA POCA QUANTITÀ DI UVE PRODOTTE, QUINDI IL BASSO CARICO DI UVA A PIANTA. DURANTE LA DEVASTANTE BUFERA DEL 19 SETTEMBRE 2014, MOLTE GEMME FURONO ACCECATE DALLA VIOLENTA GRANDINE, SACRIFICANDO IN PARTENZA BUONA PARTE DEL RACCOLTO 2015. QUINDI POCO VINO, MA DI ALTISSIMA QUALITÀ



ENOLOGIA:

VINIFICAZIONE: IN VASI VINARI DI ACCIAIO INOX

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

PERMANENZA SULLE BUCCE: 6 GG A FINE FERMENTAZIONE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SI

AFFINAMENTO: INOX 11 MESI, 15 MESI DI BARRIQUE ED IMBOTTIGLIATO IL 23/07/2019

CHIARIFICA: NO

FILTRAZIONE: SI

BOTTIGLIE PRODOTTE: 380

PARAMETRI CHIMICI:

ALCOOL: 14%

ACIDITÀ TOTALE: 6.45 GR/LT

DEGUSTAZIONE:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE: BALLON

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

COLORE: ROSSO RUBINO CON SFUMATURE GRANATA

ODORE BALSAMICO DI RESINA DI CIPRESSO E FOGLIE DI EUCALIPTO

IN BOCCA: STRUTTURATO CON EQUILIBRIO, LUNGO AROMA DI MARASCA SOTTO SPIRITO

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 UN BEL CINGHIALE IN SALMÌ.