



LA DOCCIA
DI VINCI

CAESAR

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

SANGIOVESE 2017

ENOLOGO: DANIELE SACCOCCIO

ZONA DI PRODUZIONE: VINCI, FIRENZE.

GIACITURA: COLLINARE

VIGNA: "SOPRA CASA"

ESTENSIONE: 20000M2 CIRCA

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

ALTITUDINE: CIRCA 70 MSLM

ESPOSIZIONE: 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: 19 ANNI

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3704 CEPPI/HA

SESTO D'IMPIANTO: 1M X 2.70M

VENDEMMIA: MANUALE 3° DECADE DI SETTEMBRE

ANNATA: LA 2017 È STATA UN'ANNATA ESTREMA. NEI PRIMISSIMI DI APRILE, I NOSTRI VIGNETI HANNO SUBITO UNA BRUTTA GELATA TARDIVA: BEN TRE NOTTI CON TEMPERATURA SOTTO ZERO. QUESTO HA DI FATTO RIDOTTO LA PRODUZIONE DI OLTRE IL 50% RISPETTO ANNATE REGOLARI. L'ESTATE È STATA INVECE CARATTERIZZATA DA SICCIÀ ESTREMA, FONTE DI ULTERIORE STRESS PER LE VITI. PER VEDERE UN PO' DI ACQUA, ABBIAMO DOVUTO ATTENDERE QUALCHE TIMIDA PRECIPITAZIONE SETTEMBRINA, CHE HA AIUTATO L'UVA A MATURARE. I VINI SONO ESTREMI, POTENTI E DAI TANNINI POSSENTI.



ENOLOGIA:

VINIFICAZIONE: IN VASI VINARI DI CEMENTO

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

PERMANENZA SULLE BUCCE: 7 GG A FINE FERMENTAZIONE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SI

AFFINAMENTO: INOX 16 MESI, 9 MESI DI BARRIQUE ED IMBOTTIGLIATO IL 28/11/2019

CHIARIFICA: NO

FILTRAZIONE: SI

BOTTIGLIE PRODOTTE: 300

PARAMETRI CHIMICI:

ALCOOL: 14,5%

ACIDITÀ TOTALE: 5.88 GR/LT

ESTRATTO SECCO: 35.88 GR/LT

PH: 3.40

DEGUSTAZIONE:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE: AMPIO A TULIPANO

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO GRANATO

ODORE: FLAGRANZA DI MARASCA / AMARENA E CAFFÈ DOLCE TORREFATTO, ODORE DI CAVE ARENARIE CHE ESPRIMONO MINERALITÀ, NUANCES DI CARRUBE E CIOCCOLATO

IN BOCCA: AVVOLGENTE, ELEGANTE E PIENO. PERSISTENZA SULLA CONFETTURA E SPEZIA VANIGLIATA

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.