



LA DOCCIA
DI VINCI

MONTRILLI

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ROSSO 2012

ENOLOGO: DANIELE SACCOCCIO

ZONA DI PRODUZIONE: VINCI, FIRENZE.

GIACITURA: COLLINARE

VIGNA: "DIETRO I PECCHIAIO"

ESTENSIONE: 9000 M2 CIRCA

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

ALTITUDINE: CIRCA 80 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: 100% SANGIOVESE

ETÀ VIGNETO: 8 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: 3-4 GG

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SI

AFFINAMENTO: INOX 22 MESI BOTTIGLIA 5 MESI A T CONTROLLATA

CHIARIFICA: NO

FILTRAZIONE: SI 1 MICRON

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1064

PARAMETRI CHIMICI:

ALCOOL: 14%

ACIDITÀ TOTALE: 5.85 GR/LT

ESTRATTO NETTO: 33 GR/LT

PH: 3.41

DEGUSTAZIONE:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE: AMPIO A TULIPANO

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

COLORE: ROSSO RUBINO CARICO

ODORE: FRUTTATO INTENSO DI FRUTTI DI BOSCO E CONFETTURA

IN BOCCA: PIENO ED ARMONICO, PERSISTENZA FRUTTATA

ABBINAMENTI: AFFETTATI E FORMAGGI OVINI O CAPRINI, MEDIAMENTE STAGIONATI. PRIMI A BASE DI SUGHI DI CARNE E FUNGHI, POLENTA, ZUPPE DI PESCE, CACCIUCCO. CARNI DI VARIO GENERE MEGLIO SE AL SANGUE COME BISTECCA, TAGLIATA, ROAST BEEF.

OCCASIONE PIETANZA CONSIGLIATA: PER PASQUETTA, CON LE TIPICHE GRIGLIATE E BISTECCATE FRA AMICI. UNA BELLA FIORENTINA ALLA BRACE SI SPOSA CON LA TIPICA E NATURALE ASTRINGENZA DEL VINO FATTO COL SANGIOVESE, CHE COME SI DICE IN GERGO, "T'ASCIUGA LA BOCCA"!