



LA DOCCIA
DI VINCI

MONTRILLI

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

SANGIOVESE 2017

ENOLOGO: DANIELE SACCOCCIO

ZONA DI PRODUZIONE: VINCI, FIRENZE.

GIACITURA: COLLINARE

VIGNA: "SOPRA CASA"

ESTENSIONE: 20000 M2 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: 20 ANNI

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3704 CEPPI/HA

SESTO D'IMPIANTO: 1 M 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: 9 GG A FINE FERMENTAZIONE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SI

AFFINAMENTO: INOX 15 MESI, IMBOTTIGLIATO IL 17/01/19

CHIARIFICA: NO

FILTRAZIONE: SI

BOTTIGLIE PRODOTTE: 439

PARAMETRI CHIMICI:

ALCOOL: 14.8%

ACIDITÀ TOTALE: 5.60GR/LT

DEGUSTAZIONE:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE: AMPIO A TULIPANO

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO

ODORE: FRUTTATO CHE RICORDA LA FRAGRANZA DELLA CONFETTURA DI CILIEGIE E MARASCA

IN BOCCA: GUSTO PIENO E SUCCULENTO, MOLTO PERSISTENTE AROMATICAMENTE

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"!

