

VITSENZAFINE

ROSSO IGT TOSCANO 2013

Vitesenzafine Rosso IGT Toscano, nasce da uve Sangiovese e Syrah allevate nella collina adiacente al Lago di Chiusi (Siena), che si contraddistingue per microclima e composizione del terreno. Il vigneto destinato alla produzione di Vitesenzafine Rosso IGT Toscano, ha caratteristiche peculiari di pregio, riconducibili al clima della zona ed alle caratteristiche compositive il terreno. La sinergia di questi fattori consente all'acino in maturazione di sviluppare note speziate e sentori di ciliegia, tipici di Syrah e Sangiovese.

Vitesenzafine Rosso IGT Toscano proviene da un'attenta selezione delle uve. Vitesenzafine Rosso IGT Toscano è succulento, sincero, molto equilibrato, ma anche caratteriale e scorrevole nel proprio percorso gustativo.

Vitesenzafine Rosso IGT Toscano, ha un livello solfiti di molto inferiore al limite fissato dalla normativa. Vitesenzafine Rosso IGT Toscano contiene 56 mg/l di anidride solforosa totale, circa 1/3 del limite previsto dalla legge (150 mg/l). Nel nostro caso parlando del vino abbiamo lavorato prettamente rispetto alla riduzione del livello di solfiti. Un'attenta valutazione in ambito di sostenibilità delle produzioni e riduzione del tenore di solfiti nei vini.

VITIGNI

Sangiovese 70%, Syrah 30%.

VIGNETO

Le uve Sangiovese e Syrah sono coltivate nel vigneto aziendale. La forma di allevamento è il Guyot ed il Cordone speronato, la superficie vitata di 2 ha.

VENDEMMIA

Le uve sono raccolte a mano, dalla seconda decade di settembre ad inizio ottobre, raccogliendo di volta in volta solo i grappoli giunti a perfetta maturazione.

PIGIATURA E MACERAZIONE

I grappoli sono diraspati e pigiati in maniera soffice nel rispetto dell'integrità delle bucce. Prima e durante la fermentazione sono eseguiti frequenti rimontaggi e follature per favorire l'estrazione delle componenti costitutive le uve e con particolare riferimento alla frazione aromatica e fenolica. La macerazione si conclude in 10-14 giorni.

FERMENTAZIONE ALCOLICA E MALOLATTICA

La fermentazione, avviene ad una temperatura di circa 24°C per 10 giorni. Dopo la svinatura il vino è travasato e compie la fermentazione alcolica e malolattica. Quest'ultima dura circa 10 giorni ed avviene ad una temperatura di 20°C.

AFFINAMENTO IMBOTTIGLIAMENTO

Finita la fermentazione malolattica, Vitesenzafine Rosso IGT Toscano, affina in vasche di acciaio dove giova del contatto con le proprie fecce.

PRINCIPALI PARAMETRI ANALITICI

Vitesenzafine Rosso IGT Toscano, viene travasato ed imbottigliato. Vitesenzafine Rosso IGT Toscano, non subisce stabilizzazione tartarica e filtrazione. Alcool 13,50 %, Acidità Totale 5,40 g/l, pH 3,50, Anidride Solforosa Totale 56 mg/l.

