



Mezzodi

Doc
Maremma Toscana
Sangiovese



Vinificazione

L'uva (100% Sangiovese), selezionata e vendemmiata manualmente all'inizio della seconda decade di settembre, si presenta con uno spessore della buccia consistente e con un buono patrimonio polifenolico dato dall'ottima maturazione dei vinaccioli.

La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, con una macerazione delle bucce che si protrae per circa 14 giorni con temperature controllate dai 18°C fino ad un massimo di 28°C nelle fasi finali, il tutto coordinato con operazioni di rimontaggio che facilitano una corretta estrazione polifenolica.

Invecchiamento

La fermentazione malolattica avviene in serbatoi di acciaio inox dove successivamente continua ad affinare per ulteriori 9 mesi.

Dopo questo periodo il vino viene è passato in bottiglia, dove matura per altri 3 mesi prima di essere messo in commercio.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei, ha un intenso carattere fruttato con sentori che ricordano frutta rossa matura e ciliegia sotto spirito. Al gusto è caldo, morbido e pieno, tannini profondi e vellutati che ben si armonizzano con la freschezza del vino che gli conferiscono una piacevolissima bevibilità.

Il vino Mezzodi, se correttamente conservato, ha una buona prospettiva di invecchiamento in bottiglia.

Si abbina bene con salumi e formaggi di media stagionatura e primi piatti con sughi di carne e selvaggina.

Si consiglia un temperatura di servizio di 16°C in calici di media ampiezza.

Denominazione: *DOC Maremma Toscana Sangiovese*

Vitigni: *Sangiovese 100%*

Tipologia del terreno: *origine arenaria*

Altitudine media: *300 - 330 m s.l.m.*

Sistema d'allevamento: *Cordone speronato e guyot*

Densità d'impianto: *4.500 piante/HA*

Resa di uva per ettaro: *70 q.li/HA*

Periodo di vendemmia: *Prima decade di Settembre*

Contenuto alcolico: *13,5-14,0 % vol.*

Acidità Totale: *5,00-5,50 g/L*

pH: *3,60-3,70*

Residuo zuccherino: *0,60-0,80 g/L*

100% Sangiovese, il vino Doc Maremma Toscana Sangiovese "Mezzodi" viene prodotto da giovani vigneti di circa 10 / 20 anni di età.

Vendemmia precoce, breve macerazione fermentativa e 9 mesi di affinamento in serbatoi di acciaio, sono le lavorazioni di cantina che lo contraddistinguono.

Risulta essere un vino estremamente fruttato, dalla grande freschezza e morbidezza che ne rende piacevolissima la degustazione.

"... con queste bottiglie vogliamo raccontarvi la nostra storia, farvi avvolgere da quei profumi che si possono percepire nei nostri vigneti durante i tramonti estivi..."

