

"Colpetroso"

Maremma Toscana IGT

I pietrosi terreni ed il clima arido di Mandorlaia esprimono questo nobile vino Maremmano. Selezione in vigna, produzione per ceppo contenuta, fermentazione controllata e due anni di affinamento in barrique donano un vino di corpo potente ed equilibrato.

Altitudine-Esposizione : 200-320 m s.l.m. - Sud-Ovest

Terreno : Prevalente terreno leggero sabbio-limoso con abbondante scheletro di pietre (localmente detto "terrenello") e, più a monte, terreno più pesante ma ugualmente ben drenato (detto "terrengrosso"). Clima secco con brezza marina ed ampie escursioni di temperatura fra giorno e notte.

Sistema di allevamento : Cordone speronato con potatura corta a una gemma

Viti per ettaro : 7200

Vitigni : Cabernet 50% , Merlot 40%, Petit Verdot 10%

Vendemmia : Differenziata : Merlot 10-15 Settembre ; Cabernet 25 settembre - 15 Ottobre ; Petit Verdot 5 - 15 Ottobre

Vinificazione : In tini a temperatura controllata a 28-29° e macerazione di 18-20 giorni

Maturazione-Affinamento : In tini, quindi per 18-24 mesi in fusti di rovere Francese (Allier). Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Degustazione : Colore: rubino intenso con riflessi porpora.

Aroma: sentori complessi, di mora con un accenno di menta.

Gusto: corpo robusto con note di frutta ed eccellenti tannini. Il finale è lungo e aromatico.

