

SOLAURA

SANGIOVESE MAREMMA TOSCANA DOC




TENUTA
RIBUSIERI
Cinigiano - Toscana

SOLAURA

SANGIOVESE MAREMMA TOSCANA DOC

Denominazione: Sangiovese Maremma Toscana DOC

Terreno: il vigneto è stato impiantato nel 2009 su un terreno franco argilloso, esposto a sud-ovest, a 160 metri sul livello del mare.

Metodo di coltivazione: l'impianto di questo vigneto conta circa 5.000 ceppi per ettaro ed è allevato a cordone speronato basso con una carica di gemme che varia da 6 a 8 gemme/pianta.

Varietà: Sangiovese 100%

Resa ettaro: 7.000 kg.

Vendemmia: la raccolta del Sangiovese avviene generalmente a fine settembre ed è effettuata manualmente con un'accurata selezione delle uve che vengono poi trasportate fino alla cantina in cassette.

Vinificazione: la fermentazione avviene in cisterne d'acciaio a temperatura controllata. La macerazione è condotta per 15 giorni con frequenti rimontaggi e follature. La fermentazione malolattica si svolge in acciaio e solo in seguito il vino evolve in legno.

Elevazione: terminata la svinatura il vino entra nella fase di elevazione che si svolge in botti di rovere di 30HL per un periodo che va dai 18 ai 24 mesi.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Note di degustazione: si presenta con un colore rosso rubino pieno e brillante con sfumature porpora che vireranno nel tempo al granato. Al naso frutta rossa di sottobosco, spezie dolci e note balsamiche; al palato evidenzia sapidità, fragranza e persistenza, tannicità elegante nel finale, avvolgente caratteristico, varietale.