

MARMATO IGT TOSCANA



Certi che il Sangiovese trovi massima espressività a Radda, abbiamo avuto prova che il nostro credo è trasversale al tipo di vinificazione. Marmato, il Sangiovese senza bucce.

| | |
|-----------------------------|--|
| <i>Uvaggio</i> | 100% Sangiovese |
| <i>Altitudine</i> | 600 mt. |
| <i>Esposizione</i> | Nord |
| <i>Suolo</i> | Terreni franchi con abbondante scheletro coerente chiantigiano (alberese, galestro). |
| <i>Forma di allevamento</i> | Cordone speronato e guyot. |
| <i>Densità impianto</i> | 4800 piante/ha |
| <i>Età vigneto</i> | 25 anni |
| <i>Epoca di raccolta</i> | prima metà di settembre |
| <i>Raccolta</i> | Manuale in cassette |
| <i>Vinificazione</i> | Le uve dopo la raccolta vengono tempestivamente processate, al fine di limitare l'estrazione antocianica già umile di suo, grazie all'incompleto raggiungimento della maturazione fisiologica. Da una pressatura delicata si ottiene il mosto bianco di Sangiovese. La fermentazione è affidata a lieviti indigeni e controllata ad una temperatura non superiore ai 18°C. |
| <i>Invecchiamento</i> | 3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia |

Potenziale di affinamento 7-10 anni dalla vendemmia.

Descrizione organolettica Il colore è giallo paglierino scarico, come del fieno secco. Fiori bianchi di agrumi e sambuco caratterizzano il naso, poi, leggermente idrocarburico. L'armonia olfattiva invita la beva. La verticale spalla acida sostiene e slancia il carattere fruttato citrico ed agrumato di questo vino. Il bilanciamento va senz'altro nella direzione della freschezza e della salinità, che acquisiscono ed esaltano le note di pietra focaia e quelle tropicali. Temperatura di servizio consigliata 14°C