



STACCIONE

Maremma Toscana DOC

Uvaggio:

100% Sangiovese

Vigneti:

Le uve provengono da vigne di 15 anni, gestite con metodo biologico, trattate solo con rame e zolfo e concimate con letame di stalla. I terreni, prevalentemente argillosi e ricchi di quarzi, sono posizionati a 200 m sul livello del mare e a 10 km dalla costa, in un terroir unico e incontaminato, caratterizzato da importanti escursioni termiche tra giorno e notte.

Impianto:

Cordone speronato, con 4000 viti/ettaro.

Vendemmia:

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente e adagiate in cassette da 18 kg. La vendemmia avviene solitamente a metà settembre, esclusivamente nelle prime ore del mattino, per garantire una bassa temperatura dell'uva all'arrivo in cantina.

Vinificazione:

Le uve prima di essere pressate vengono messe una notte in cella frigo al fine di avere una maggiore estrazione di profumi e di evitare ossidazioni. Si procede poi con la pigio-diraspatura soffice, il succo viene brevemente macerato con le bucce, segue poi la fermentazione per 14 giorni a temperatura di 12°C; per finire con la stabilizzazione fatta con il freddo. Vino vegano. Tutta l'energia utilizzata durante il processo produttivo proviene da fonti rinnovabili.

Vino:

Di colore rosa salmone, il profumo è persistente e floreale, con sentori di petalo di rosa, al palato un perfetto equilibrio tra sapidità, freschezza e ritorni di frutta. Si abbina a tutti i piatti di pesce, con primi piatti non troppo ricchi e carni bianche. Apprezzatissimo anche come aperitivo.

Temperatura: 12-14°C Gradazione alcolica: 12.5%

