

LA MOZZA

SANGIOVESE DOC MAREMMA TOSCANA BIO



VARIETA'

Sangiovese 100%

CARATTERISTICHE DELLA ZONA DI PRODUZIONE

AREA: Montiano, Magliano in Toscana - Grosseto (TOSCANA)

ALTITUDINE: 300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI SUOLO: medio impasto, ricco di arenaria e scisti calcarei

DENSITA' D'IMPIANTO: 6'060 vines/HA

ETA' DELLE VIGNE: 16 y.o. vines

RESA PER ETTARO: 7 ton/HA

VINIFICAZIONE:

L'uva viene fatta ben maturare e selezionata in vigna, raccolta a mano in cassette nelle ore più fresche della giornata, pigiadiraspata e condotta in vasche di fermentazione termocondizionate in inox. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura viene fatta salire gradualmente, fino ad un massimo di 30 °C verso la fine del processo fermentativo. La macerazione sulle bucce viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e soprattutto déléstage e dura circa 25 – 30 giorni. Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in vasche inox, per poi affinare, per 12 mesi, parte in legno grande (botti di rovere di Slavonia da 40 HL), parte in inox. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento.

DATI ANALITICI

Alcohol: 14% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino acceso con riflessi luminosi; profumo ricco e fruttato, con note di marasca ed altri piccoli frutti rossi maturi; sullo sfondo sfumature speziate e principi di una complessa terziarizzazione. Struttura equilibrata con tannini rotondi, bilanciati da un'ottima freschezza e mineralità. Piacevolezza immediata, ma in grado di sorprendere con la sua evoluzione nel tempo.

Ideale con carni rosse arrostate e selvaggina, in particolare con il cinghiale alla cacciatora.