

Igt Toscana rosso "L'Attesa" 2008

Caratteristiche del vigneto	
Vitigni	<i>Sangiovese 65%, Merlot 20%, Colorino 10%, Ciliegiole 5%</i>
Zona di produzione	<i>Montepulciano (Bertille)</i>
Posizione sul terreno	<i>Nord- Sud</i>
Sistema di allevamento	<i>Cordone speronato</i>
Sesto di impianto	<i>2,80 x 1,00</i>
Densità d'impianto	<i>3500 piante per ettaro</i>
Età media delle viti	<i>20/30 anni</i>
Resa per ettaro	<i>70 q.li</i>
Resa uva per pianta	<i>Max kg 2</i>
Superficie del vigneto	<i>1 ettaro</i>
Selezioni clonali e portainnesti impiegati	
Portainnesti: 110R e altri di vecchia data non rintracciabili	<i>Prugnolo gentile (Sangiovese coltivato a Montepulciano) Sangiovese grosso; Ciliegiole; Colorino.</i>
Andamento climatico	<i>L'annata ha registrato condizioni climatiche di spiccata variabilità. Le varie perturbazioni con piogge frequenti fino a giugno inoltrato ed il successivo innalzamento delle temperature hanno reso necessari interventi agronomici mirati per ridurre il rischio di attacchi fungini e parassitari. I mesi di luglio ed agosto hanno visto un'assenza di piogge che ha portato le piante in leggero stress idrico a fine invaiatura. L'abbassamento delle temperature e le piogge di inizio settembre hanno leggermente rallentato la maturazione ma riequilibrato le piante dopo lo stress idrico subito a fine agosto. Le temperature si sono nuovamente innalzate a fine settembre consentendo il raggiungimento della perfetta maturità e la raccolta in condizioni ottimali.</i>
Caratteristiche di produzione	
Produzione dell'anno	<i>65 q.li/</i>
Selezione delle uve	<i>In vigna, con 1 passaggio</i>
Vinificazione	<i>In tini di rovere di slavia a temperatura controllata</i>
Fermentazione alcolica e Macerazione	<i>Fermentazione con lunga macerazione sulle vinacce e frequenti rimontaggi scalari. Temperatura massima fatta liberamente salire fino a 33°C</i>
Fermentazione Malolattica	<i>In tini di acciaio entro il mese di dicembre</i>
Evoluzione	<i>12 mesi in piccole botti di rovere francese da hl 5,50</i>
Affinamento	<i>Un anno in ambiente a temperatura controllata</i>
Analisi del vino	
Grado alcolico	<i>14,00</i>
Acidità totale	<i>5,40</i>
Estratto secco	<i>32,30</i>
Bottiglie prodotte	
Quantità	<i>Circa 7.000</i>
Prezzo medio	<i>12/14 euro</i>
Peso della bottiglia	<i>gr. 500</i>
Tappo	<i>In silicone</i>