

PREMIUM

FONTEMORSI GUADIPIANI TOSCANA IGT

Tinto




SAFRA 2012

UVAS

70% Sangiovese e 30% Cabernet Sauvignon

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Madeira moderada.

PAÍS

IT

REGIÃO

Toscana

PRODUTOR

Fontemorsi

TEOR ALCOÓLICO

13,8%

AÇÚCAR

<1 g/l

ACIDEZ

5,6 g/l

PH

3,47

DEGUSTAÇÃO

Intensa cor vermelho rubi. Aromas fragrantés de frutas vermelhas seguidos de especiarias complexas. É um vinho de ótima estrutura, bem equilibrado, com taninos macios e boa persistência.

TERROIR

Os vinhedos têm uma densidade de 7.500 plantas por hectare, que aliadas ao raleio de cachos permite uma produção de 0,8 a 1,0 kg de uvas de alta qualidade por planta. As principais ações de manejo, como poda verde, raleio e colheita, são feitas à mão. Grande atenção é dada à preparação do solo para favorecer a armazenagem das chuvas e manter o equilíbrio de elementos nutritivos, o que permite ótimo fluxo com as raízes e maturação homogênea dos frutos. Após um estágio experimental em 2008, todos os vinhedos passaram a ser conduzidos organicamente com a colaboração do Dr. Ruggero Mazzilli e sua Estação Experimental para Cultivo Sustentável de Videiras, com a participação das universidades de Pisa e Firenze.

ELABORAÇÃO

Após a análise de amostras das uvas para determinar o grau de maturação, as melhores uvas são colhidas à mão, prensadas e postas para fermentar em separado em tanques de aço inox. A maceração e a fermentação duram entre 18 e 21 dias em temperatura constante com revolvimento diário. Quando a fermentação termina, a mistura dos vinhos das duas variedades é colocada em barris de carvalho francês de primeiro, segundo e terceiro usos durante 12 meses. Em outubro é feito o corte final, o engarrafamento e o vinho permanece por 6 meses em garrafa antes da comercialização. Produção de cerca de 4.000 garrafas/ano.