

# Mediterra 2007

TOSCANA I.G.T.



**vitigni**

Syrah 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30%



**collocazione geografica**

Vigneto Le Sondraie e vigneto Valle di Cerbaia

**altitudine**

25 m s.l.m.

**esposizione**

Ovest

**tipologia di terreno**

Argilloso, con sabbie sciolte e ben drenate, con alta presenza di magnesio e ferro

**sistema di allevamento**

Cordone speronato e guyot

**anno di impianto**

16 anni

**densità di impianto**

7.936 ceppi/Ha



**vendemmia**

Iniziata il 5 settembre con il Merlot, proseguita con il Syrah e conclusa con la raccolta, il 25 settembre, del Cabernet Sauvignon

**vinificazione**

Pigiatura soffice per permettere la fuoriuscita parziale del succo

**fermentazione**

In acciaio inox a temperatura controllata

**temperatura di fermentazione**

26/28°C

**durata della fermentazione**

15 giorni

**fermentazione malolattica**

Svolta

**affinamento**

In parte in acciaio e 8 mesi in barrique di secondo passaggio



grado alcolico	acidità totale	zuccheri residui	estratto secco	pH
14,20% vol	5,40 g/l	2,0 g/l	33,75 g/l	3,52



Il 2007 è stata una grande annata. Ad un inverno eccezionalmente mite è seguita un'estate lunghissima. Il germogliamento è avvenuto in anticipo rispetto alla media stagionale ed i mesi estivi sono stati piuttosto freschi ed asciutti con un'ampia escursione termica tra giorno e notte. Bagnate solo da una pioggia di lieve entità verso la fine di settembre, le uve sono mature regolarmente grazie al diradamento volto ad eliminare grappoli in eccesso. La successiva sfogliatura, in prossimità della vendemmia, ha dato un ulteriore contributo al raggiungimento della perfetta maturazione.



Un blend caratterizzato da un'alta percentuale di Syrah, un vino deciso e netto, con intense sensazioni olfattive di frutta rossa e spezie, un gusto morbido ed avvolgente che si muove, in maniera dinamica e vivace, tra note di frutti a bacca rossa e dolci note tostate, sorretto da una piacevole acidità che ne aumenta la bevibilità.



Mediterra è un ottimo accompagnamento con vari piatti di carne, salumi, formaggi di media stagionatura come pecorini, caciotte e tome. È da osare, leggermente fresco, con piatti di pesce quali triglie al pomodoro, guazzetti e baccalà alla livornese.

