

# Mediterra 2009

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**

Pigatura 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
14,30% vol	5,70 g/l	1,6 g/l	32,75 g/l	3,58



L'inverno 2008/2009 è stato rigido e ricco di piogge. Queste hanno permesso ai terreni di immagazzinare tutta l'acqua necessaria per affrontare l'estate. La primavera calda senza sbalzi termici eccessivi ha garantito un germogliamento uniforme e regolare, base importante per tutta la fase vegetativa. L'estate molto calda e con scarse precipitazioni ha permesso di arrivare a maturazione con le uve in perfetto stato sanitario e qualitativo.



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.

