

# Mediterra 2010

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 la prima settimana di Settembre con il Merlot, seguita dal Syrah e terminata con il Cabernet Sauvignon la prima settimana di Ottobre

**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**

14,25% vol

**acidità totale**

5,70 g/l

**zuccheri residui**

1,5 g/l

**estratto secco**

32,5 g/l

**pH**

3,52



Le condizioni climatiche del 2010 sono state caratterizzate da un inverno fresco e piovoso che ha inizialmente determinato un leggero allungamento della fioritura. L'arrivo dell'estate e della bella stagione nel mese di luglio, hanno poi contribuito ad un recupero della fase di maturazione e, in periodo di vendemmia, si sono verificate buone escursioni termiche tra il giorno e la notte con giornate ventilate che hanno asciugato l'uva e mantenuto un'ottima acidità.



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.

