

Mediterra 2012

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

Nei primi dieci giorni di Settembre

vinificazione

Piggiatura 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

13,68% Vol

acidità totale

5,65 g/l

zuccheri residui

2,50 g/l

estratto secco

32,50 g/l

SO2 libera

23,00 mg/l

SO2 totale

70,00 mg/l

pH

3,53



L'annata 2012 è iniziata con una primavera fredda e relativamente piovosa. In questo periodo dove l'accrescimento vegetativo è rapido e importante, le piogge possono mettere in difficoltà anche il viticoltore più esperto. Un'attenta gestione del vigneto ci ha permesso di mantenere intatta la qualità delle uve e la sanità delle piante. In questa zona, precoce per definizione, non sono mancate le gelate primaverili che hanno contribuito ad abbassare le produzioni. L'estate calda e asciutta fortunatamente non ha portato con sé temperature torride che avrebbero senz'altro compromesso la qualità delle piante e dell'uva stessa. Un'accurata irrigazione di soccorso ha permesso di mantenere tutti i vigneti attivi e di giungere a settembre senza alcuno stress idrico. L'abbassamento delle temperature e alcune leggere piogge ad inizio settembre hanno perfezionato l'annata dando origine a vini fini ed eleganti.



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, caciocotta e tome. È da osare, leggermente fresco, con piatti di pesce quali triglie al pomodoro, guazzetti e baccalà alla livornese.

