

# Mediterra 2017

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



**vinificazione**

Pigiatura soffice per permettere la fuoriuscita parziale del succo

**temperatura di fermentazione**

26/28°C

**fermentazione**

In acciaio inox a temperatura controllata

**fermentazione malolattica**

Svolta

**durata della fermentazione**

15 giorni

**affinamento**

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



**grado alcolico**

14% Vol.

**acidità totale**

5 g/l

**zuccheri residui**

2.5 g/l

**estratto secco**

31.2 g/l

**SO2 libera**

36 mg/l

**SO2 totale**

85 mg/l

**pH**

3.57



La situazione climatica 2017 a Bolgheri rispecchia un cambiamento globale dell'ambiente. L'inverno è trascorso all'insegna del bel tempo, con temperature un po' più rigide rispetto alla media, che ha contrastato la proliferazione di insetti dannosi alla vite. La primavera è stata caratterizzata da partenza anticipata del germogliamento e le gelate primaverili, che hanno colpito varie regioni italiane, non hanno impattato sulla vegetazione. Il periodo estivo ha rimarcato la fase primaverile con giornate soleggiate e sempre ventilate. Nei primi giorni di luglio le giornate sono state caratterizzate da un'umidità relativa abbastanza sostenuta per la zona costiera. La prima pioggia importante si è avuta verso la metà di settembre, poi le giornate sono state di nuovo calde e luminose. L'andamento siccitoso prolungato ci ha aiutato nella lotta alle malattie fungine e parassitarie. La gestione dell'irrigazione è stata complessa, coordinata dall'ausilio di capannine meteo, dotate di sensori capaci di rilevare l'umidità del terreno e l'evapotraspirazione. Insostituibile come sempre l'occhio dell'uomo: il controllo visivo e manuale della turgidità delle foglie e dell'uva ci ha suggerito il momento in cui fornire il giusto apporto idrico, consentendoci di mantenere le uve toniche e fresche con pareti fogliari sempre attive nella loro funzione clorofilliana.



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

