

BOLGHERI · ITALIA

Mediterra 2023

TOSCANA I.G.T.



vitigni

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



collocazione geografica

altitudine

Vigneto Le Sondraie e vigneto Valle di Cerbaia

25 m s.l.m.

esposizione

tipologia di terreno

Ovest

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

sistema di allevamento

Cordone speronato e quyot

anno di impianto 16 anni

densità di impianto 7.936 ceppi/Ha

durata della fermentazione



vinificazione

Pigiatura soffice per permettere la fuoriuscita parziale del succo

fermentazione temperatura di fermentazione 26/28°C

In acciaio inox a temperatura controllata

fermentazione malolattica

Svolta 15 giorni

affinamento

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



grado alcolico acidità totale zuccheri residui estratto secco 13% Vol 5,7 g/l 0,6 g/l 22,5 g/l



L'annata 2023 è stata una annata complessa ma allo stesso tempo molto affascinante. Nelle nostre vigne la situazione segue un andamento regolare, se non eccellente. C'è stato un ritorno ai ritmi di vendemmia di una volta, senza la fretta di dover rincorrere le maturazioni accelerate causate dalle elevate temperature. I primi mesi dell'anno sono risultati molto più miti del normale. Con la fine di aprile, invece, tutto è cambiato. Abbiamo avuto diverse perturbazioni che si sono protratte fino all'inizio di giugno. Si può dire che è stata decisivamente una primavera molto piovosa, con un'estate che ha faticato a partire e che si è definitivamente affermata soltanto negli ulti mi giorni del mese di giugno. Quella che è arrivata è stata un'estate molto calda che, si è protratta fino alla seconda quindicina di agosto. Le piogge di fine mese sono state l'arma Vincente di questa annata e, ci hanno consentito di raggiungere una perfetta maturazione e di raccogliere le uve al loro Massimo splendore. La 2023 è stata una vendemmia goduta, respirata, nella quale le maturazioni delle diverse varietà si sono susseguite una dopo l'altra al giusto ritmo, vedendoci impegnati per più di 40 giorni. Le uve portate in cantina sono sane, rigogliose, con una buona concentrazione e con un livello di zuccheri adeguato. Ci aspettiamo eleganza, potenza e aromi intensi.



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 acidita? che ne aumenta la bevibilita?..



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

