

Maremma Toscana DOC

“L'Aureo di Poggio alla Buca”



Altezza vigneti: 300 m s.l.m.

Viti per ettaro: 7.900

Tipo di terreno: limoso, con sabbie e ghiaie di origine alluvionale

Esposizione vigneti: Sud

Uvaggio: Syrah 80%; Alicante Bouschet 20%

Produzione:

Uva per ettaro: 70 quintali

Resa in vino: 70%

Bottiglie per anno: 7.000

Caratteristiche & Abbinamenti

Vinificazione:

Vendemmia manuale, fermentazione in tank di acciaio inox, a temperatura controllata per mantenere gli aromi primari, fino all'esaurimento degli zuccheri, in 8-10 giorni. Estrazione del colore e degli aromi mediante bagnature del cappello di bucce con il mosto/vino. Macerazione delle bucce protratta per altri 15-20 giorni, poi svinatura e pressatura delle vinacce. Segue fermentazione malolattica per 20 giorni su fecce fini, per rendere il vino più morbido al palato.

Affinamento:

Maturazione del vino in fusti in rovere di piccole dimensioni, in barrique (225 lt) e in tonneau (500 lt), per 18 mesi. In questo periodo si definisce il profilo aromatico e il vino acquisisce morbidezza per polimerizzazione dei polifenoli. Segue l'affinamento in bottiglia, di almeno 3 mesi, prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo:

Rosso rubino carico, con riflessi violacei.

Esame olfattivo:

Bouquet fruttato, intenso e persistente. Aromi di frutti di bosco dominanti, accompagnati da una nota decisa di pepe nero e da sentori di tostato.

Esame gustativo:

Ben strutturato, corposo, persistente. Note di frutti di bosco e ciliegia, con sentori di pepe nero.

Servizio:

Servire a temperatura di 18-20°C, in calice a tulipano, avendo cura di stappare la bottiglia 2 ore prima o servendosi di un decanter per ossigenare.

Abbinamenti:

Primi con selvaggina, carni alla griglia, bistecca, selvaggina di pelo e di piuma, in umido e arrosto, formaggi freschi e stagionati a pasta dura come il pecorino.