

# Maremma Toscana DOC

## “Il Nero 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:** Cabernet Sauvignon 70%; Petit Verdot 30%

**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 (225l) 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 6 mesi, prima dell'immissione al consumo.

**Esame visivo:**

Rosso scuro, con riflessi violacei.

**Esame olfattivo:**

Bouquet complesso, intenso e persistente. Note di frutti a bacca nera, aromi balsamici e spezie, in particolare caffè e cioccolato.

**Esame gustativo:**

Grande struttura, complesso, e molto persistente. Elevato contenuto in polifenoli, dovuto allo spessore delle bucce e alle ridotte dimensioni degli acini di queste varietà d'uva. Col tempo, l'evoluzione dei polifenoli porta a rotondità e corposità tali da indurre a percepire dolcezza, sebbene non vi siano zuccheri residui. Note di frutti a bacca nera e spezie quali caffè tostato e cioccolato.

**Servizio:**

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

**Abbinamenti:**

Carni rosse alla griglia, bistecca, selvaggina di pelo e di piuma, in umido e arrosto, formaggi stagionati a pasta dura come il pecorino.