

L'UNO

Maremma Toscana DOC 2015

Poggio La Luna

Il vino rosso L'Uno, è prodotto dalla Cantina Poggio La Luna di Scansano (GR) secondo il disciplinare della DOC Maremma Toscana. "L'uno" in dialetto maremmano, significa il primo e infatti è proprio il primo vino vinificato dalla nostra azienda. E' stato chiamato così, con un nome tanto basico, quanto emblematico, in omaggio alla generosa e splendida terra di Maremma dove crescono i vigneti di Poggio La Luna.

CARATTERISTICHE

Tip Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Maremma Toscana

Denominazione DOC

Annata 2015

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Scansano

Vitigno Sangiovese ;Ciliegiolo

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Alla vista è limpido e brillante, di color rubino intenso

Gusto In bocca è secco, saporito, caldo, giustamente tannico, pieno ma snello, d'invitante beva ma senza cadere nella semplicità. Grande equilibrio, freschezza e bevibilità. Retrogusto: persistente vena tannica, sapida, minerali e note fruttate e speziate

Profumo Al naso integra in modo convincente sentori di frutta a polpa scura e amarene con note floreali di viola e toni speziati.

Abbinamenti Antipasti di salumi e materie prime di terra, primi con preparazione tradizionale maremmana, zuppe di legumi e verdure, primi con selvaggina, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto

Temperatura di servizio 18/20°

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 270/slm m

Tipologia terreno Arenario con scheletro

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto 450 piante/HA

Età ceppi 20 anni

Resa per ettaro 60QL/HA

Epoca vendemmia Seconda metà di settembre

Tipo raccolta Le uve vengono raccolte a mano di primissimo mattino quando è ancora buio e le uve rinfrescate dalla notte sono alla giusta temperatura per essere pigiate

Metodi di difesa Biologico

Vinificazione Fermentazione spontanea di circa 8 giorni per esaltare la feschezza e il frutto (senza aggiunta di lieviti selezionati) a temperatura controllata di 26°. Successiva macerazione durante la quale vengono effettuati frequenti rimontaggi e follature in modo da incrementare l'estrazione degli aromi. Svinatura con pressatura molto soffice delle vinacce. Il vino viene poi sottoposto a travaso per eliminare le fecce più pesanti e lasciato invecchiare

Maturazione 10 mesi esclusivamente in acciaio per dare maggior risalto alle fragranze naturali

Affinamento In bottiglia

Solfiti 50mg/L