

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 basilico, quanto emblematico, in omaggio alla generosa e splendida terra di Maremma dove crescono i vigneti di Poggio La Luna.

CARATTERISTICHE

Tipo	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, sapido, 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 freschezza 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