

LUNARIUS

Maremma Toscana DOC 2016

[Poggio La Luna](#)

Lunarius è il vino rosso che la Cantina Poggio La Luna di Scansano (GR) produce, nel rispetto del disciplinare della DOC Maremma Toscana. Un vino che ci piace pensare sia il frutto non soltanto della terra e della vite, ma anche del cielo e dalla luna che sorge e tramonta sopra le colline della splendida Maremma Toscana. Il suo nome è quindi un omaggio a Darwin e alla sua teoria in cui afferma che "c'è una legge misteriosa per la quale la crescita delle piante e la maturazione dei frutti sono in costante relazione con le fasi lunari".

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Maremma Toscana

Denominazione DOC

Annata 2016

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Scansano

Vitigno Syrah 100%

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Alla vista rosso rubino intenso

Gusto In bocca ingresso accattivante con tannino dolce ma vivo integrato da una bella struttura e sostenuto da una buona spalla acida. Vino ampio e complesso, con aromi terziari, che con il tempo prendono il sopravvento sulle note fruttate, donando una serie di

Profumo Al naso il profilo olfattivo è affascinante, con profumi floreali, di frutta rossa, spezie, cacao e la caratteristica nota di pepe nero.

Abbinamenti Antipasti di salumi, formaggi e crostini con salse toscane, primi con verdura, sughi di carne e funghi, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di selvaggina, contorni di funghi

Temperatura di servizio 18° / 20°

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 270/slm m

Tipologia terreno Argilloso e sabbioso con presenza di scheletro

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto 4.500 piante/HA

Età ceppi 20 anni

Resa per ettaro 60 q/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 (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 ed in parte trasferito

Affinamento 9 mesi in barriques di rovere

Solfiti 40mg/l