

# PRIMO VERE

Maremma Toscana DOC 2017

## Poggio La Luna

---

Il Primo Vere, vino rosso Maremma Toscana DOC, prodotto dalla Cantina Poggio La Luna di Scansano (GR), è un rosso che rispetta il disciplinare della denominazione d'origine controllata Maremma Toscana. Questo vino è stato dedicato da Elisabetta Tommasoni, titolare di Poggio La Luna, a Gabriele D'Annunzio: il grande Vate Italico.

“Gioconda vite,  
che lasciva ti stringi a l'olmo erculeo  
e custodisci i tuoi rubenti grappoli  
co'l verde onor de' pampini....” (da Primo Vere - G. D'Annunzio)

Il motivo per cui questo vino porta lo stesso nome di una delle sue odi giovanili più famose, è da ricercare tutto nella similitudine con cui il poeta riuscì a farsi notare, seppur giovane artista, così come riesce a fare adesso il Primo Vere vino, quando si degusta.

---

### CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Maremma Toscana

**Denominazione** DOC

**Annata** 2017

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Toscana

**Localizzazione** Scansano

**Vitigno** Merlot ;Sangiovese

**Gradazione** 14.50 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Alla vista è limpido di colore rosso rubino vellutato e intenso

**Gusto** Al palato si scopre un vino piacevolmente morbido e rotondo, con una buona persistenza. Un vino semplice e diretto compagno di tutte le occasioni

**Profumo** L'olfatto permette di riconoscere molto chiaramente i frutti rossi del bosco: more selvatiche, lamponi, ribes, e gli aromi floreali tipici del Sangiovese come la viola

**Abbinamenti** Antipasti di salumi, antipasti di crostini toscani, formaggi, primi con selvaggina, primi con ragu di carne, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse brasato, secondi piatti di selvaggina

**Temperatura di servizio** 18/20°

### DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Sud-Est

**Altitudine** 270 m

**Tipologia terreno** Vulcanico con presenza di scheletro

**Allevamento** Cordone speronato - Guyot

**Densità impianto** 4.500 /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** L'uva, dopo un'attenta selezione dei grappoli, viene diraspata e dolcemente pressata. Fermentazione spontanea (senza uso di lieviti selezionati) a temperatura controllata per 10 giorni. Durante la fermentazione vengono effettuati rimontaggi e follature in modo da incrementare l'estrazione degli aromi. Al termine della fermentazione il contatto delle vinacce con il vino viene prolungato per un ulteriore settimana. Segue una svinatura con pressatura molto soffice delle vinacce, per evitare estrazioni di componenti troppo aggressive. Il vino viene poi sottoposto a travaso per eliminare le fecce più pesanti.

**Maturazione** Barriques di rovere francese

**Solfiti** 52 mg/l