

Vultasi

Toscana IGT Rosso

UVE Merlot, Sangiovese e Petit Verdot.

ZONA DI PRODUZIONE Vigneti di proprietà nel comune di
Scansano (GR), Toscana, Italia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot (6.500 ceppi per ha).

ETÀ DEI VIGNETI 20 anni.

ALTITUDINE 380 mt slm.

TIPOLOGIA DEL TERRENO medio impasto tendente all'argilloso, calcareo, ricco di scheletro.

RESA 1,5 kg per ceppo.

VENDEMMIA Seconda e terza decade di Settembre.

VINIFICAZIONE L'uva viene selezionata in vigna e raccolta a mano in cassette nelle ore più fresche della giornata, pigiadiraspata e condotta in vasche di fermentazione termocondizionate in inox, vinificando separatamente i 3 diversi vitigni. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura viene fatta salire gradualmente, fino ad un massimo di 26 °C. La macerazione sulle bucce viene gestita con operazioni quotidiane di déléstage e dura circa 10–12 giorni. Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in vasche inox ancora separatamente, quindi seguono le operazioni di travaso ed assemblaggio fra i diversi vitigni ed inizia un periodo di affinamento in cemento sulle fecce fini, che dura circa 10 mesi. L'imbottigliamento avviene nell'estate successiva alla vendemmia.

NOTE ORGANOLETTICHE Il colore è rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei; profumo tipicamente mediterraneo, caldo, riccamente fruttato e speziato, in cui si riconoscono note di piccoli frutti neri di bosco, di timo, nepetella e pepe rosa. I tannini lunghi, consistenti e setosi, ben bilanciati dalla pienezza e dall'acidità, conferiscono immediata bevibilità, unitamente ad un'ampia prospettiva di evoluzione in bottiglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ideale con primi piatti a base di pasta, antipasti di terra della tradizione maremmana e carni rosse arrostite.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Intorno a 16 °C in calici di media ampiezza.

Linea Affreschi

Uno stile giovane e vivace che attraversa millenni di tradizione per offrire ai sensi una freschezza senza tempo.