



Alicante, IGT Maremma Toscana 2008

Zona di produzione: Montecucco, comune di Montenero d'Orcia (GR). Terreno collinare ad un'altitudine di 300 m s.l.m. , ricco in argilla e di bassa fertilità. Superficie : 4000 mq.

Uva con cui è prodotto: Alicante al 100%. Varietà tradizionale della Maremma Toscana, localmente denominata "Tinto di Spagna". Epoca di maturazione: prima decade di settembre. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori. Resa: 65 q/ha.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce della durata di 8 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° C, in serbatoio di acciaio inox da 60 hl basso e largo.

Invecchiamento: Affinamento in barriques nuove al 25% (1 nuova e 3 usate) per un periodo di 14 mesi. I frequenti travasi stemperano il carattere rude iniziale, addolcendo gli abbondanti tannini.

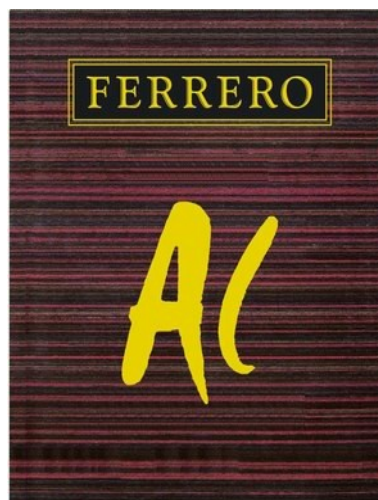
Analisi organolettica:

Colore: Rosso violaceo molto intenso, quasi impenetrabile.
Profumo: Spezia particolare e caratteristica, ricorda vagamente il garofano ed il pepe. Vinoso ed invitante.
Sapore: Di enorme impatto. Ricco, abbondante e poliedrico. La trama tannica domina la degustazione, pur concedendo al profilo varietale di esprimersi in modo accattivante.

Dati analitici:

Alcool:	13,4%
Acidità totale:	5,4 g/l
pH:	3.38
Estratto netto:	28.5 g/l
Acidità volatile:	0.46 g/l
Anidride solforosa totale:	83 mg/l
Anidride solforosa libera:	23 mg/l
Colore:	12.1

Servizio: In bicchieri ampi a 18° C.



Al Mo Me Ca