



VIANDANTE 2016

SANGIOVESE RISERVA MONTECUCCO DOCG

100%
SANGIOVESE

24 mesi
in barriques
di rovere
francese
e botti
da 42 hl

6 mesi
in bottiglia



NOME: Viandante 2016

DENOMINAZIONE: Montecucco Sangiovese Riserva DOCG

UVE: Sangiovese 100%

VIGNETI: Alto Poggio

ANNO D'IMPIANTO: 2002

TIPOLOGIA TERRENO: medio impasto tendente ad argilloso, profilo profondo ricco di scheletro fine e roccia madre aflorante

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

ALTITUDINE: 370 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 piante/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA PER ETTARO: 40 quintali

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette a fine settembre

VINIFICAZIONE: le uve accuratamente raccolte vengono selezionate manualmente in vigna ed in cantina su un nastro di cernita prima di iniziare la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce varia da 20 a 25 giorni con rimontaggi all'aria fino a fine fermentazione e follature manuali fino alla svinatura

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 12 - 15 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea in botti di legno grandi e barrique di secondo passaggio

MATURAZIONE: 24 mesi in barrique di rovere francese di secondo passaggio e botti da 42 hl con batonnage per favorire l'estrazione dalle proprie fecce fini

AFFINAMENTO: almeno 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 14,95 %vol

ZUCCHERI RESIDUI: 1,15 g/l

ACIDITA' TOTALE: 6,4 g/l

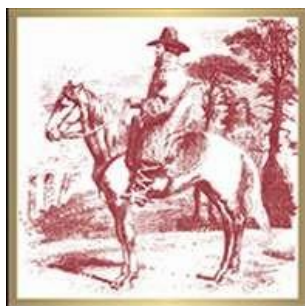
pH: 3,38

ACIDITA' VOLATILE: 0,5 g/l

ESTRATTO SECCO: 33,5 g/l

Tenuta L'Impostino
58045 Podere L'Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 333 6501683

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it



LA STAGIONE:

Inverno mite seguito da una primavera fresca dove si sono registrate temperature leggermente al di sotto della media fino ad inizio maggio dove un calo repentino delle temperature ha rallentato notevolmente lo sviluppo delle piante, posticipando la fase fenologica della fioritura di circa 10 – 15 giorni. L'estate ha registrato poche piogge e temperature alte ma costanti così da non rappresentare un rischio per le attività fisiologiche delle piante. Settembre è trascorso regolare con giornate calde e limpide alternate a notti fresche e ventilate.

NOTE DEGUSTATIVE

Il Viandante 2016 affascina per la prima volta con il suo colore rosso rubino brillante e ricco. Al naso dominano le note fruttate, che spaziano dalla ciliegia, al lampone, alla mora e al ribes nero. Note terziarie speziate come tabacco, cuoio e cacao emergono, grazie al lungo processo di invecchiamento. I tannini sono maturi e ben bilanciati. Questa classica, pura espressione del Sangiovese colpisce per la sua eleganza, mineralità e il suo finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino di grande personalità, che consente abbinamenti altrettanto importanti; la grande bevibilità lo rende piacevole con formaggi stagionati dal gusto deciso. È un compagno perfetto da abbinare a tutti i tipi di carni rosse, selvaggina arrosto con piume e importanti salse di carne, come la salsa di anatra o coniglio. Si accompagna bene anche con piatti a base di frattaglie come fegato o crostini tradizionali toscani. È, tuttavia, con la tradizionale bistecca alla Fiorentina che la combinazione diventa la perfezione. Si consiglia servito ad una temperatura di 18 ° C, in grandi bicchieri da vino.

Tenuta L'Impostino
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 0564 900665

info@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

