

Avvoltore

Toscana I.G.T.

Sangiovese 75% - Cabernet Sauvignon 20% - Syrah 5%



"L'Avvoltore è il vino più rappresentativo dell'azienda, raccolto dai vigneti piantati sul Poggio omonimo. Un suolo argillo-calcareo che da un tannino forte e potente nel bicchiere. La prima annata è nata nel 1988, l'uvaggio da allora ha subito pochissimi cambiamenti e negli ultimi anni è sempre caratterizzato da queste uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah. Il nome descrive il Falco della Maremma, un rapace che vola spesso su queste vigne.

Il tannino potente ripulisce bene il palato da piatti a base di carne, specialmente se in umido, o anche formaggi invecchiati e saporiti."



Zona di produzione: Massa Marittima - località "Poggio all'Avvoltore"

Terreni: argillosi, ricchi di scheletro, tendenzialmente alcalini

Esposizione: sud - ovest

Vitigni: Sangiovese 75%, Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 5%

Resa per ettaro: 35 ql. di uva

Acidità totale in acido tartarico: g/l 5,3

Acidità volatile in acido acetico: g/l 0,58

PH: 3,79

Estratto secco netto: g/l 33.5

Alcool in volume: % vol. 14,40



Brevi notizie sui metodi di lavorazione

Epoca di vendemmia: seconda e quarta settimana di settembre e prima e seconda settimana di ottobre. Fermentazione in vasche di cemento, con controllo della temperatura e due rimontaggi al giorno per i primi 10 giorni. Il vino rimane per un ulteriore periodo di 15 giorni a contatto con le bucce prima di essere svinato e messo subito in barriques da 225 litri (nuove per l'80%), dove svolge la fermentazione malolattica.

L'affinamento in legno dura circa un anno e in questo periodo viene praticato un travaso. Il vino rimane in bottiglia per sei mesi, prima di essere messo in commercio.



Notizie organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi viola

Bouquet: complesso, con sentori di frutta matura e vaniglia

Gusto: di grande corpo e morbidezza, netta la sensazione vellutata

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamento: grandi arrosti

Produzione in n. di bottiglie: 40.000