

VIGNA AL MARE

Suolo: Argilloso, ricco di scheletro fino e presenza di scisti, arenarie e roccia madre. Altitudine 280 m.s.l.m. Esposizione sud-ovest.

Vitigno: Cabernet sauvignon.

Estensione del vigneto: 0,75 Ha lavorati in biodinamico.

Tipo d'impianto: Guyot.

Densità media ceppi per ha: 5000 ceppi/ettaro.

Età del vigneto: 7 anni.

Produzione media per ettaro: 45 quintali.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura, macerazione e fermentazione alcolica con lieviti naturali in tini di cemento (30 hl.) per 2-3 settimane. Svinatura ed affinamento in botte di rovere (tonneaux e barrique) per 12/18 mesi. Prima dell'imbottigliamento 1-2 mesi in tini di cemento. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 30 mg/l.

Bottiglie prodotte: 1000

CARATTERISTICHE

Colore rosso densissimo ma sempre penetrabile. Profumo esplosivo, fresco, ricco di uva e spezie.

Gusto di equilibrio perfetto, avvolge il palato in un ovatta calda e vellutata, con sfumature speziate di rara complessità.

ABBINAMENTI

Piatti a base selvaggina o formaggi stagionati.

05/2010

I Mandorli di Pasquetti Massimo & C. Società Agricola s.n.c
Piazza S. Tommaso, 14 (Loc. Belvedere) 57028 Suvereto. LI
Codice Fiscale e Partita IVA 01569350497

Tel. 339-3285268 / Fax. 055-8420063 / e.mail: info@vignaimandorli.it