

PODERE
San Cristoforo

VIGNETI E CANTINA IN GAVORRANO
MAREMMA TOSCANA

AMARANTO 2020

Sangiovese Maremma Toscana DOC



Note sulla vendemmia: *l'annata 2020 è stata una delle migliori di sempre, caratterizzata da una vendemmia anticipata, basse rese e un frutto concentrato e croccante. L'inverno è stato mite e piovoso, con temperature che raramente sono scese sotto lo zero. Le gemme si sono aperte a metà marzo. Da aprile a fine maggio abbiamo avuto giornate calde, prevalentemente secche: la crescita dei germogli, la fioritura e l'allegagione si sono verificate regolarmente. Giugno, invece, è stato piovoso, accelerando la crescita della vegetazione. Luglio è stato caldo e secco, condizioni ottimali per l'invaiaitura, iniziata verso la fine del mese. In agosto le temperature sono aumentate oltre i 30°C portando le viti a un certo grado di stress idrico. Fortunatamente, a fine agosto, le piogge sono arrivate in tempo per alleviare lo stress e abbassare le temperature che sono state moderate di notte (15-20°C).*

Raccolta: 16 Settembre 2019 (giorno di frutto).

Uve: 100% Sangiovese (selezione da vigneto a Montalcino).

Vigneto: Selceto e Sugarelle.

Densità del vigneto: 4.850 ceppi/ettaro.

Età del vigneto: 14 anni Sugarelle e 16 anni Selceto.

Resa per ettaro: 50 ql/ha.

Fertilizzante: composti biodinamici.

Fermentazione e macerazione: in serbatoio inox, durata 7 giorni, con fermentazione spontanea.

Malolattica: spontanea in barrique dopo la fermentazione.

Maturazione: 10 mesi in vecchie barrique di rovere francese.

Imbottigliamento: in luna discendente, senza filtrare.

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.

Produzione: 9.333 bottiglie.

Selected for

bio&dynamica

suitable
for
vegans


 Organismo di controllo autorizzato
dal Mipaaf: IT-BIO-015
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore controllato n.102290