

PODERE
San Cristoforo

VIGNETI E CANTINA IN GAVORRANO
MAREMMA TOSCANA

SAN CRISTOFORO 2021

Petit Verdot Toscana IGT



Note sulla vendemmia: nel 2021, la crescita vegetativa è stata rallentata da una primavera particolarmente fresca e caratterizzata dalla terribile gelata dell'8 aprile che ha danneggiato i germogli precoci, soprattutto quelli del Sangiovese. L'estate calda e seccata ricorda alcune delle annate migliori della Maremma, come la 2016 e la 2015. Probabilmente il suolo di Podere San Cristoforo - profondo, con strati alternati di roccia, sabbia e argilla - permette alle radici delle viti di scendere fino agli strati più profondi alla ricerca di acqua, consentendo di resistere a periodi di siccità prolungati anche. Settembre soleggiato e secco, con temperature più fresche, ha creato condizioni di maturazione ideali per ogni varietà. Di conseguenza, siamo convinti che l'annata 2021, nonostante le rese molto basse, sia tra le migliori di sempre.

Raccolta: 24 Settembre 2021 (giorno di frutto).

Uve: 100% Petit Verdot.

Vigneto: Morello e Campo Novo (2 ha).

Densità del vigneto: 4.850 ceppi/ettaro.

Età del vigneto: 17 anni (Morello) e 9 anni (Campo Novo).

Resa per ettaro: 45 ql/ha.

Fertilizzante: composti biodinamici.

Fermentazione e macerazione: fermentazione promossa da lieviti autoctoni in serbatoio inox di piccola dimensione, durata 7 gg.

Malolattica: spontanea in barrique dopo la fermentazione.

Maturazione: 10 mesi in vecchie barrique di rovere francese

Imbottigliamento: in luna discendente, senza filtrazione (può presentare sedimenti naturali).

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.

Produzione: 7.333 bottiglie.

Selected for

bio&dynamica

suitable
for
vegans


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