

PODERE  
*San Cristoforo*

VIGNETI E CANTINA IN GAVORRANO  
MAREMMA TOSCANA

## AMERI 2023

Governo all'Uso Toscano IGT



**Note sulla vendemmia:** *l'inverno 2022-2023 è stato il secondo più caldo dal 1955, ma anche il 25% più piovoso della media. Le piogge abbondanti, proseguite fino alla primavera, hanno messo a dura prova le vigne con una forte pressione di peronospora, fortunatamente arginata dai trattamenti a base di rame e induttori di resistenza. Le piogge intense hanno determinato un leggero calo quantitativo. La siccità estiva, con tre mesi senza piogge e due intense ondate di calore tra agosto e settembre, ha messo a dura prova le viti che però hanno saputo adattarsi in modo sorprendente, anche sostenute dagli interventi agronomici. Infine, le fresche notti di settembre e le condizioni meteo favorevoli ci hanno regalato una maturazione ottimale delle uve.*

**Raccolta:** 30 Settembre 2023 (giorno a frutto).

**Uve:** 100% Sangiovese appassite in pianta (taglio del tralcio).

**Vigneto:** Le Ghiaie (vigne di 18 anni).

**Densità del vigneto:** 4.850 ceppi/ettaro.

**Fertilizzante:** composti biodinamici.

**Resa per ettaro:** 58 ql/hl (resa in vino 20 hl/ha).

**Metodo:** *quando i grappoli sono maturi, tagliamo il tralcio che li sorregge e li lasciamo appassire nel vigneto per circa 2 settimane. Questo metodo chiamato "taglio del tralcio" può essere adottato solo in annate poco piovose. Queste uve parzialmente appassite vengono aggiunte al Sangiovese al termine della fermentazione. Questa tecnica chiamata "Governo" fu descritta per la prima volta nel libro "L'arte di Fare il vino perfetto e durevole", scritto nel 1774 dal fiorentino Ferdinando Paoletti.*

**Fermentazione:** *termina naturalmente oppure viene interrotta intenzionalmente mediante raffreddamento, comunque prima che lo zucchero residuo vada a zero.*

**Malolattica:** *in barrique immediatamente dopo la fermentazione alcolica.*

**Maturazione:** *10 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio.*

**Stabilizzazione:** *a freddo e chiarifica per gravità.*

**Imbottigliamento:** *in luna discendente senza filtrare.*

**Gradazione:** 13% vol.

**Produzione:** 1.330 bottiglie.

Selected for  
  
bio&dynamica

suitable  
for  
vegans  


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