



podere Volpaio®

Via Machiavelli, 66 50059 Vinci - Firenze
Toscana - Italy
Tel/fax + 39 0571 18 83 119

info@poderevolpaio.it
www.poderevolpaio.it



“ IL MORINO 2005 ” TOSCANA IGT

UVE :	100% Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE :	Colline del Montalbano - Vinci
ALTIMETRIA :	Media collina 40-180 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE DEL VIGNETO :	Est - Sud Est
TIPOLOGIA DEL TERRENO :	Sedimenti fossili marini, sabbioso-argillosi di medio impasto, con ciottoli di macigno
SISTEMA DI ALLEVAMENTO :	Gouyot e Cordone speronato
DENSITA' DELL'IMPIANTO :	4000 - 4800 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA :	Prima decade di ottobre, raccolta a mano.
GRADO ALCOLICO :	13,47 % Vol.
DATI ANALITICI :	Estratto Secco 31,2 g/l , SO2 Totale 67 mg/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO :	18° - 20° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve sono state prima selezionate a mano in vigneto e poi raccolte e trasportate alla cantina dove si è proceduto alla diraspatura e alla pigiatura. Il pigiato è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox e macerato a freddo per i primi 4-5 giorni, allo scopo di esaltare la parte aromatica varietale e mantenere maggiore integrità del frutto. In seguito, con l'avvio della fermentazione alcolica, la temperatura è salita fino a circa 28°C. Durante la macerazione, che ha avuto una durata media di 20 giorni, sono state eseguite le opportune follature e bagnature del cappello di vinaccia in maniera da estrarre solamente la componente tannica più pregiata. Alla svinatura il vino è stato travasato e stoccato sia in acciaio che in cemento dove ha svolto la fermentazione malolattica ed un successivo periodo di affinamento di 24 mesi. Il vino è stato quindi messo in bottiglia, dove ha iniziato un ulteriore affinamento di 12 mesi prima dell'uscita in commercio.

NOTE DEGUSTATIVE

Dal colore rosso rubino, vivace e luminoso. Al naso si presenta di buona ampiezza con ricordi di frutta rossa matura, ciliegia e mora, seguita da speziatura dolce, vaniglia e sottobosco. In bocca è morbido, di corpo, fornito di tannini di buona stoffa, elegantemente equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti tipici Toscani in salsa, Selvaggina, Carni arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati

PRODUZIONE ORGANICA

Il Morino è un vino da uve da agricoltura Biologica. Nel 2000 l'azienda ha aderito al progetto di coltivazione Biologica, secondo il quale vengono esclusi totalmente i principi chimici di sintesi sia per la difesa fitosanitaria, che per la concimazione. Come previsto dalla vigente legislazione e sotto il controllo dell'ente Certificatore Q Certificazioni, per il Controllo delle Produzioni Biologiche, organismo autorizzato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali.

“ IL MORINO 2005 ” TOSCANA IGT

