



podere Volpaio®

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

info@poderevolpaio.it  
www.poderevolpaio.it



agricoltura biologica

## “ ROSSO VOLPAIO 2012 ” TOSCANA IGT

<b>UVE :</b>	Autoctoni a Bacca rossa
<b>ZONA DI PRODUZIONE :</b>	Colline del Montalbano - Vinci
<b>ALTIMETRIA :</b>	Bassa collina 40-150 mt s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE DEL VIGNETO :</b>	Est - Sud Est
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO :</b>	Sedimenti fossili marini, sabbioso-argillosi di medio impasto, con ciottoli di macigno
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO :</b>	Gouyot e Cordone speronato
<b>DENSITA' DELL'IMPIANTO :</b>	4000 - 4800 piante per ettaro
<b>EPOCA DI VENDEMMIA :</b>	Prima decade di ottobre, raccolta a mano.
<b>GRADO ALCOLICO :</b>	13,12 % Vol.
<b>DATI ANALITICI :</b>	Estratto Secco 29.8 g/l , SO2 Totale 67 mg/l
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO :</b>	16° - 18° C.
<b>BICCHIERE CONSIGLIATO:</b>	Calice di medie dimensioni a bocca richiudente tipo Bordeaux

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

Il Rosso Volpaio è prodotto esclusivamente con le uve provenienti dall'omonima proprietà situata alle pendici del Montalbano nel comune di Vinci. I nostri vigneti sono suddivisi in tanti appezzamenti distanti fra loro, ciascuno con le proprie caratteristiche, le uve selezionate provengono proprio da tutte queste aree, rappresentando così la massima espressione del territorio, in un mix di varietà autoctone a bacca rossa che appartengono esclusivamente al terroir dove da sempre sono state coltivate, nella tipica tradizione Toscana.

La fermentazione e la macerazione sono state condotte in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per un periodo di circa 10-15 giorni ad una temperatura di 28-30°C. La fermentazione malolattica si è svolta in serbatoi di acciaio inox ed è terminata entro la fine dell'anno. Successivamente il vino è stato travasato e messo in vasche di cemento dove ha riposato per altri 6-8 mesi, al termine dei quali si è proceduto all'imbottigliamento. Ha fatto seguito un affinamento in bottiglia di 4-6 mesi prima di essere messo in commercio.

### NOTE DEGUSTATIVE

Si presenta al colore rosso rubino tendente al porpora. Al naso ci accoglie con un intenso floreale e con netti riconoscimenti di piccoli frutti rossi. Al palato richiama le sensazioni fruttate, finale non particolarmente persistente ma nel complesso allegro ed equilibrato.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti tipici Toscani in salsa, Selvaggina, Carni arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi di media stagionatura.

### PRODUZIONE ORGANICA

Il Rosso Volpaio 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.

“ ROSSO VOLPAIO 2012 ” TOSCANA IGT

