

APPODIATO DI GAVILLE
VIGNETO SILLANO 2012
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA TOSCANA



Proveniente da alcuni piccoli vigneti di nostra proprietà, di 36 pertiche (ha 1.05.19) uno e 12 pertiche (ha 0.35.99) gli altri, situati a San Chirico a Sillano in comune di Figline Valdarno. Faceva parte dell'Appodiato di "Gaville" (XI secolo). Antica struttura agricola alto medioevale particolarmente fiorente in età Carolingia e feudale costituita dai due tipici insediamenti: il castello e la pieve romanica. Zona di antica cultura agricola, storicamente importante, menzionata dal nostro grande poeta Dante Alighieri nella Divina commedia.

Esposizione: sud, sud-est.

Anno d'impianto: primi anni ottanta, un appezzamento è stato reinnestato nel 1997.

Sesto d'impianto e densità: metri 2,00 x 1,00 pari a 5000 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato unilaterale.

Uve utilizzate: Sangiovese di non precisa selezione clonale per il 60% e Cabernet Sauvignon derivante da sovrainnesto di vecchie piante con gemme provenienti dall'Appodiato di Montepulciano, anch'esse di non precisa selezione clonale, per il 40%.

Caratteristiche del terreno: substrati diversi, costituiti principalmente da scisti più o meno argillosi unitamente a marne e calcari marnosi, in rapporti variabili, e secondariamente da arenarie e depositi argilloso-sabbiosi.

Andamento dell'annata 2012: l'annata 2012 è caratterizzata da vini di ottima qualità, dotati di grande struttura polifenolica e una elevata alcolicità, caratteristiche che hanno contribuito ad ottenere vini molto equilibrati, con un'ottima espressione varietale e territoriale; ideale per una lunghissima evoluzione.

Vinificazione: nelle nostre cantine di Dudda in contenitori di acciaio inox condizionati con sistemi innovativi e automatici, in presenza di lieviti selezionati. Abbiamo sottoposto la massa a frequenti e delicati rimescolamenti ed arieggiamenti mantenendola a temperature intorno ai 28 °C. La macerazione è durata 14 giorni.

Maturazione: posto in barili di legno nuovo di piccola capacità (lt.225) di rovere francese ed americano vi è restato per circa 12 mesi.

Imbottigliamento: avvenuto senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni.

Bottiglie prodotte: 2500.

Affinamento in bottiglia: in locale interrato, a temperatura naturale e costante, per oltre 48 mesi.

Colore: molto intenso e di ottima tonalità.

Profumo: vinoso con sentori di prugna secca, gradevoli aromi speziati e sfumature di vaniglia e pepe nero.

Sapore: in bocca si esalta la sua forza, manifestando complessità ed eleganza.

Dati analitici all'atto dell'imbottigliamento: alcool 14,25%, acidità totale 5,2 per mille, colore 14,65, zuccheri 0,9 per mille, polifenoli 3421 mg/l, estratto 32,4 g/l.

Temperatura di servizio: 17-19°C.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrosti.



Prodotto di gran razza dotato di tutte le caratteristiche per affrontare una lunga crescita qualitativa nel tempo.

Località Dudda 50022 Greve in Chianti (Fi) Italy tel. +39 055 8549086 - fax +39 055 8549001-
Uff. Commerciale : Via Fattoria Pavan n.3 - 00076 Lariano (Roma) tel. +39 06 96498746 - fax +39 06 9655242
www.carpineto.com - info@carpineto.com