

APPODIATO DI MONTEPULCIANO
POGGIO SANT'ENRICO, 2003
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
D.O.C.G.



Proveniente dalle zone meglio esposte di due vigneti, "Poggio Sant'Enrico Piccolo" e "Poggio Sant'Enrico Grande" di nostra proprietà, rispettivamente di 45 pertiche (ha 1,33,00) uno e 122 pertiche (ha 3,65,00) l'altro, ubicati nello storico territorio di Montepulciano ad un'altitudine di 300-350 metri sul livello del mare.

Esposizione: versante meridionale, in lieve pendenza.

Anno d'impianto: Poggio Sant'Enrico Piccolo 1978, Poggio Sant'Enrico Grande 1995.

Sesto d'impianto: metri 2,80 x 0,80 pari a 4464 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato bilaterale.

Uve utilizzate: Sangiovese in purezza, clone SS-F9-A 5-48 su portinnesto 420 A.

Caratteristiche del terreno: sedimenti di argille limose intercalate da sabbie, idromorfia profonda.

Andamento dell'annata 2003: Clima invernale, simile a quello continentale, con abbondanti nevicate, forti venti e gelate. Primavera ed estate caratterizzate dall'assenza di precipitazioni; alla carenza idrica si sono aggiunte temperature da record con punte di oltre 40°C. Una provvidenziale pioggia prima della raccolta ha permesso una maturazione ottimale delle uve. La produzione è stata mediamente inferiore del trenta per cento.

Vendemmiato: il 15 e 16 settembre.

Caratteristiche analitiche del mosto: zuccheri 23,50 %, acidità totale 6,80 per mille, pH 3,30.

Vinificazione: nelle nostre cantine di Montepulciano/ Chianciano in vasche di cemento di piccola capacità, in presenza di lieviti autoctoni. Abbiamo sottoposto la massa a frequenti rimescolamenti ed arieggiamenti mantenendola a temperature di 25-30°C. La macerazione è durata 12 giorni.

Malolattica: contemporaneamente alla fermentazione primaria.

Maturazione: posto il 10 febbraio del 2004 in barili di legno nuovo di piccola capacità (lt.225) di rovere francese ed americano vi è restato fino a fine febbraio 2005.

Imbottigliamento: il 07 marzo 2005 senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni.

Bottiglie prodotte: 7970

Affinamento in bottiglia: in locale interrato, a temperatura naturale e costante, per oltre 45 mesi.

Disponibile da aprile settembre 2011

Colore: intensissimo di forte concentrazione antocianica.

Profumo: potente, vinoso, concentrato nella sua dotazione polifenolica, sentori marcati di mora, note di mirtillo e sfumature di vaniglia e noce.

Sapore: si conferma in bocca la complessità delle sensazioni nasali, amplificate in forza e consistenza.

Dati analitici all'atto dell'imbottigliamento: alcool 13,70%, acidità totale 5,11 per mille, colore 15,37 zuccheri 1,2 per mille, polifenoli 4488 mg/l, estratto 35,3 g/l.

Temperatura di servizio: 20°C.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrostiti, carni alla brace, in particolare la bistecca fiorentina.



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