

PIETRASERENA

Alterego - Toscana Indicazione Geografica Tipica (IGT) Rosso

Ogni annata ha una propria storia, una propria identità, le nostre scelte di campo e di cantina sono rivolte a questa tendenza. Abbiamo però deciso di trovare qualcosa di diverso, che fosse fuori posto, quasi estraneo, e di valorizzarlo facendone una cuvée completamente fuori dagli schemi che avesse una propria unica identità.

Da quest'idea nasce il nostro Alterego, una scelta di varietà che compongono un blend da chiudere in una serie limitatissima di bottiglie numerate che non può mancare nel bicchiere dei più appassionati.



Vinificazione

L'uva viene selezionata in vigna e raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina, sempre separatamente per vitigno, pigiadiraspatha e condotta in vasche di fermentazione termocondizionate in inox. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura viene fatta salire gradualmente, fino ad un massimo di 28 °C verso la fine del processo fermentativo. La macerazione viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e delestage, alternati in base agli assaggi ed all'interpretazione dell'enologo e dura circa 15 giorni. Dopo la svinatura i vini svolgono la fermentazione malolattica separatamente in vasche di cemento, quindi passano in tonneau da 500 litri di pregiato rovere francese, dove permangono in affinamento per circa 18 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento, che viene effettuato nel periodo caldo.

Note Organolettiche

Note di degustazione
Il colore è rosso rubino - porpora molto intenso con riflessi violetti; profumo di grande intensità, con penetranti note fruttate ed eleganti sentori di eucalipto, liquirizia e vaniglia. Struttura opulenta, vivacità e grande persistenza gusto - olfattiva ne fanno un vino generoso e di altissimo potenziale di invecchiamento in bottiglia.

Abbinamenti

Ideale con i grandi piatti di carne della tradizione toscana o come vino da meditazione.
Temperatura intorno a 18-20 °C in calici di grande ampiezza.

Classificazione: IGT TOSCANA ROSSO
Uve: Le migliori uve aziendali in base all'annata
Zona di produzione: San Gimignano (SI).

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione: 2.000 bottiglie

Tipologia del terreno: franco - argilloso, mediamente calcareo

Resa: 60 q.li/HA

Densità di impatto: 5'000 piante/HA

Epoca di vendemmia: Fine Settembre.

PIETRASERENA

Via Casale, 5 | 53037
San Gimignano (SI) | Italia

Tel. 0577-940083

@ pietraserena@arrigoni1913.it



ARRIGONI

Arrigoni1913.it

ROSADIMAGGIO

Via Sarzana, 224 | 19126
La Spezia (SP) | Italia

Tel. 0187-504060

sara@arrigoni1913.it