



2010

GIANCA TOSCANA - I.G.T.

Nato dal desiderio di produrre da uve di merlot è il risultato della sfida fatta a me stesso di allevare il merlot in un terreno da secoli dedito al sangiovese grosso. La posizione poco esposta in cui l'appezzamento è collocato consente alle uve di merlot di poter rimanere sulla pianta più a lungo del normale e di essere colto addirittura dopo il sangiovese permettendo una più lunga e completa maturazione polifenolica che dà al vino una struttura e completezza inaspettata esaltando le caratteristiche del vitigno a cui sono legato da forti ricordi giovanili. Un vino dal quale mi separo malvolentieri tanto è il piacere di gustarlo con gli amici.

Zona di Produzione

Comune di Montalcino (Si)

Varietà delle Uve

Merlot clone 181.

Terreni

Medio impasto con notevole presenza di scheletro.

Vigne

800 piante di merlot.

Esposizione

Posizione ombreggiata per metà giornata, esposta al pomeriggio in terreno umido.

Altitudine

350 mt s.l.m.

Periodo di vendemmia

Ultima settimana di settembre, inizio ottobre a secondo della annata.

Resa

1,5 kg a pianta

Modalità di vendemmia

La vendemmia è effettuata a mano da persone scelte che conoscono, per esperienza maturata in podere, le modalità di selezione. La raccolta avviene in fasi diverse nei cinque appezzamenti che presentano portainnesti, cloni ed esposizioni diverse, peculiari al fine di garantire la giusta sanità e maturità di tutte le uve.

Vinificazione

Tradizionale in tini di acciaio. Effettuata la pigia-diraspatura meccanica con aggiunta di ghiaccio secco si procede al riempimento dei fermentini di acciaio di piccole dimensioni (si eseguono salassi sulle prime scelte) dove con l'impianto di raffreddamento e il ghiaccio secco raffreddiamo il mosto e ritardiamo la partenza della fermentazione per 36/48 ore – temperatura di fermentazione circa 28° C – durata fermentazione

10 giorni – durante la fermentazione si effettuano rimontaggi, follature manuali e delestages.

Invecchiamento

18 mesi in botti piccole di quercia francese, barriques e tonneaux di secondo e terzo passaggio.

Data imbottigliamento

Settembre 2012 con filtrazione preventiva a 10 micron.

Affinamento minimo in bottiglia

12 mesi

Quantità prodotta

500 bottiglie da 0,75 l

Titolo alcoolicometrico volumico effettivo

14,00%

Dati analisi chimico-fisica

Densità: 0,99250

Acidità totale: 4,69 g/l

Anidride solforosa totale: 102 mg

Estratto secco totale: 28,2 g/l

Polifenoli totali: 2700 mg/l

Zuccheri minore di 1 g/l

Tappo in sughero naturale prima scelta a mano 26x44

DEGUSTAZIONE

Si consiglia di stappare mezz'ora prima.

Temperatura di servizio suggerita 20° C

