



Castello della Paneretta



TERRINE 2009

Indicazione Geografica Tipica

Già durante l'inverno, in previsione della vendemmia 2009, abbiamo iniziato i lavori utilizzando concime organico e lavorando il terreno in profondità per favorire lo sviluppo delle radici.

La pioggia che in inverno-primavera ha ampiamente bagnato i terreni ha favorito lo sviluppo vegetativo delle piante. In estate grazie a una gestione attenta della vegetazione e al diradamento dei grappoli, che ha lasciato sulle piante la giusta quantità di uva, abbiamo superato il lungo periodo di siccità con ottimi risultati. A settembre l'escursione climatica che ha dato respiro alle piante nelle ore notturne ci ha permesso di vendemmiare un'uva bella con grappoli piccoli e integri e acini con buccia spessa e polpa carnosa. La macerazione (con frequenti rimontaggi giornalieri) è stata fatta in tini di acciaio termocontrollati ed è durata 5 giorni.

Il vino si è poi affinato in barriques di cui il 1/3 in nuove, 1/3 di un anno e 1/3 di due anni. Il vino è rimasto in barriques per 18 mesi ed è statomesso in bottiglia nel mese di luglio 2013. Sono state prodotte 6550 bottiglie.

<i>Colore</i>	Rubino con sfumature granate
<i>Profumo</i>	In principio su toni che richiamano la marasca, la fragola sottospirito, si concede successivamente in rimandi al cioccolato, iris, pepe nero e guaranà
<i>Gusto</i>	Caldo e morbido all'assaggio, la potente alcolicità è supportata da una percettibile acidità e un vivo tannino
<i>Uve</i>	Sangiovese 50% Canaiolo 50%
<i>Alcol</i>	14.00 % vol.

Distribuito in Italia da Pellegrini Spa www.pellegrinispa.net