

# Maremma Toscana DOC

## “L'Aureo di Poggio alla Buca”



**Altezza vigneti:** 300 m s.l.m.

**Viti per ettaro:** 7.900

**Tipo di terreno:** limoso, con sabbie e ghiaie di origine alluvionale

**Esposizione vigneti:** Sud

**Uvaggio:** Syrah 80%; Alicante Bouschet 20%

**Produzione:**

Uva per ettaro: 70 quintali

Resa in vino: 70%

Bottiglie per anno: 7.000

**Caratteristiche & Abbinamenti**

**Vinificazione:** vendemmia manuale, fermentazione in tank di acciaio inox, a temperatura controllata per mantenere gli aromi primari, fino all'esaurimento degli zuccheri, in 8-10 giorni. Estrazione del colore e degli aromi mediante bagnature del cappello di bucce con il mosto/vino. Macerazione delle bucce protratta per altri 15-20 giorni, poi svinatura e pressatura delle vinacce. Segue fermentazione malolattica per 20 giorni su fecce fini, per rendere il vino più morbido al palato.

**Affinamento:** maturazione del vino in barrique per 18 mesi. In questo periodo si definisce il profilo aromatico e il vino acquisisce morbidezza per polimerizzazione dei polifenoli. Segue l'affinamento in bottiglia, di almeno 3 mesi, prima dell'immissione al consumo.

**Esame visivo:** rosso rubino carico, con riflessi violacei.

**Esame olfattivo:** bouquet fruttato, intenso e persistente. Aromi di frutti di bosco dominanti, accompagnati da una nota decisa di pepe nero e da sentori di tostato.

**Esame gustativo:** ben strutturato, corposo, persistente. Note di frutti di bosco e ciliegia, con sentori di pepe nero.

**Servizio:** servire a temperatura di 18-20°C, in calice a tulipano, avendo cura di stappare la bottiglia 2 ore prima o servendosi di un decanter per ossigenare.

**Abbinamenti:** primi con selvaggina, carni alla griglia, bistecca, selvaggina di pelo e di piuma, in umido e arrosto, formaggi freschi e stagionati a pasta dura come il pecorino.