



ARALI

I.G.T. Toscana Rosso

2021

Sangiovese, Colorino

Formati: 750 ml, 1,5 / 3 / 6 L

Consulente Enologo

Luca D'Attoma

Zona di produzione

San Casciano in Val di Pesa, Toscana.

Varietà

80% Sangiovese | vigna 22

20% Colorino | vigna 12

Suolo

Suoli evoluti su sedimenti limoso argillosi del Pliocene, profondi, di colore bruno giallastro. Sono suoli molto calcarei, con evidenti concrezioni di carbonato di calcio e noduli magnesiaci calcarei nella parte bassa del profilo.

Tecnica di allevamento

Guyot e cordone speronato.

Vendemmia

Attenta raccolta a mano in cassette da 10 chili.

Vinificazione

Fermentazione e macerazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata 26 gradi per 3 settimane.

Affinamento

16 mesi.

80% tonneaux 500lt nuovi rovere Austriaco e di Slavonia.

20% tonneaux 500lt primo passaggio rovere Austriaco e di Slavonia.

Annata 2021

È stata un'annata sfidante dal punto di vista climatico che ha impegnato molto dal punto di vista agronomico. Una gelata ad aprile, ha ridotto la produzione potenziale, l'estate è stata asciutta ed assai calda, senza piogge da giugno a settembre, con punte di 40 °C. Le notti piuttosto fresche ed il lavoro di campagna hanno comunque permesso di evitare che le viti subissero stress. A settembre alcune piogge hanno portato sollievo e ci hanno permesso di vendemmiare uva matura ed un buono stato di salute.

Descrizione organolettica

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Olfatto: di bella intensità, con frutta rossa in evidenza, accenni speziati con fondo balsamico di menta.

Gusto: vino di buona struttura con tannini levigati e morbidi, di equilibrio, con un finale lungo ed elegante.

TENUTA MARYAMADO

SAN CASCIANO V.d.P. - FIRENZE
Via Lucignano 14, (FI) 50026 - ITALIA