

SANTA MARIA DEI SERVI
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSSO



GATTAVECCHI



ZONA DI PRODUZIONE:

Comune di Montepulciano: Località Argiano e Ascianello.

UVAGGIO: Sangiovese 80% - Altre uve a bacca rossa 20%.

TERRENO:

Diversificati, da impasti di sabbie argillose e sabbie fini con sedimenti pliocenici marini.

SISTEMA D'IMPIANTO:

Guyot e Cordone Speronato - 4.400 ceppi per ha. Età media delle viti in produzione 20 - 25 anni.

PRODUZIONE DI UVA PER HA: 80 q.li

MICROCLIMA:

Le condizioni microclimatiche sono rese favorevoli da moderate escursioni termiche nell'arco dell'anno. La vicinanza dei laghi di Montepulciano, di Chiusi e Trasimeno nonché del Monte Amiata, influenzano positivamente il clima del territorio.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Si effettua una lenta fermentazione con macerazione per circa 10 - 12 giorni a temperatura controllata che mai supera i 28°C e numerosi rimontaggi giornalieri. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente entro il mese di dicembre. Segue un affinamento in acciaio atto ad esaltare al massimo la componente fruttata delle varietà delle uve e a dare al vino la sua tipica freschezza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso rubino. All'olfatto risulta delicato e ricco di sentori tipici varietali. Al gusto risulta piacevole, fresco e di avvolgente morbidezza. La sua ottima bevibilità lo rende adatto all'uso quotidiano. Si accosta bene ai primi piatti rossi, carni bianche e formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio 18 - 20°C.

PRODUCTION AREA: Southern Tuscany

GRAPE VARIETIES: Sangiovese 80% - blend of native red grapes 20%

SOIL: Mixtures of clay and fine sand with Marine Pliocene sediment.

VINE TRAINING:

Guyot and straight line spurred tying (Cordone Speronato) - 4,400 vinestocks per hectare.

Average age of vines: 20 - 25 years.

PRODUCTION PER HECTARE: 8 tons.

MICROCLIMATE:

Moderate temperatures throughout the year create favourable microclimatic conditions. In addition, the proximity of Lakes Montepulciano, Chiusi and Trasimeno, and Mount Amiata, has a positive effect on the local climate.

VINIFICATION AND REFINING:

There is a slow fermentation with maceration at a controlled temperature that does not exceed 28°C. This lasts for 10 - 12 days, during which time pump-overs are carried out several times a day. Malolactic fermentation occurs spontaneously during the month of December. This is followed by a period of refinement in stainless steel that serves to maximise the fruity components of the wine, and produce its characteristic freshness.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

The colour is ruby. The bouquet is delicate and rich, with scents that are characteristic of the grape varieties. The flavour is pleasing and fresh, with a delightful smoothness. An excellent everyday wine that pairs well with first course dishes, white meats and medium-seasoned cheeses. Serving Temperature: 18° - 20° C.


0,75l