



Il Sasso

Carmignano DOCG 2014

Piaggia

Il Sasso Carmignano Docg nasce da una selezione dell'omonimo vigneto, posto a S. Cristina a Mezzana, in una delle zone più interessanti della Denominazione. La nostra volontà è sempre stata quella di esaltare la peculiarità di tale vigneto che presenta un'ottima vocazione a produrre uve di primissima qualità.

Il Sasso esprime la profondità e la ricchezza organolettica dei grandi vini di Carmignano, abbinata alla freschezza e all'eleganza che i grandi terroir sono in grado di esprimere e garantire nel tempo. Per tale motivo abbiamo iniziato a produrre questo Cru, in cui la tradizione delle nostre terre si fonde in una lettura moderna del vino.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Carmignano
Denominazione	DOCG
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Poggio a Caiano (Po)
Vitigno	Sangiovese 70% ;Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 20%;Merlot 10%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rubino intenso e profondo
Gusto	Ampio e avvolgente, presenta una bocca suadente eleganza tipica dei Sangiovesi di razza. Pieno di corpo ed oculato bilanciamento tra alcoli e polialcoli, acidi e tannini, ha un finale in bocca persistente, con una piacevole scia dolce, fresca e fruttata.
Profumo	Profumi di ciliegia e marasca su eleganti note balsamiche e speziate. Complesso all'olfatto, ricorda frutti di bosco in confettura, spezie dolci, timo e cacao
Abbinamenti	Formaggi stagionati, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	250 m
Tipologia terreno	Medio impasto con argilla e galestro
Allevamento	Guyot

Densità impianto 6.250 viti per ettaro

Resa per ettaro 6.000 kg d'uva

Vinificazione Le uve raccolte rigorosamente a mano vengono vinificate in piccoli contenitori per favorire l'ottimale estrazione dei componenti della buccia. La fermentazione è condotta con lieviti naturali nel rispetto del terroir con una permanenza del vino sulle bucce di almeno 18/20 giorni durante i quali vengono effettuate follature e brevissimi rimontaggi

Maturazione Il vino viene trasferito in piccoli contenitori di legno francese dove svolge la fermentazione malolattica e sosta per almeno 15 mesi, durante i quali, vengono effettuati alcuni travasi per illimpidirlo e renderlo pronto per la messa in bottiglia che avviene senza sottoporre il vino ad alcun processo di filtrazione e chiarifica, per poter mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche

Affinamento In bottiglia almeno 6 mesi