



PRIMO VERE

Maremma Toscana DOC 2017

Poggio La Luna

Il Primo Vere, vino rosso Maremma Toscana DOC, prodotto dalla Cantina Poggio La Luna di Scansano (GR), è un rosso che rispetta il disciplinare della denominazione d'origine controllata Maremma Toscana. Questo vino è stato dedicato da Elisabetta Tommasoni, titolare di Poggio La Luna, a Gabriele D'Annunzio: il grande Vate Italiano.

"Gioconda vite,

che lasciva ti stringi a l'olmo erculeo

e custodisci i tuoi rubenti grappoli

co 'l verde onor de' pampini..." (da Primo Vere - G. D'Annunzio)

Il motivo per cui questo vino porta lo stesso nome di una delle sue odi giovanili più famose, è da ricercare tutto nella similitudine con cui il poeta riuscì a farsi notare, seppur giovane artista, così come riesce a fare adesso il Primo Vere vino, quando si degusta.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Maremma Toscana

Denominazione DOC

Annata 2017

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Scansano

Vitigno Merlot ;Sangiovese

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Alla vista è limpido di colore rosso rubino vellutato e intenso

Gusto Al palato si scopre un vino piacevolmente morbido e rotondo, con una buona persistenza. Un vino semplice e diretto compagno di tutte le occasioni

Profumo L'olfatto permette di riconoscere molto chiaramente i frutti rossi del bosco: more selvatiche, lamponi, ribes, e gli aromi floreali tipici del Sangiovese come la viola

Abbinamenti Antipasti di salumi, antipasti di crostini toscani, formaggi, primi con selvaggina, primi con ragu di carne, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse brasato, secondi piatti di selvaggina

Temperatura di servizio 18/20°

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 270 m

Tipologia terreno Vulcanico con presenza di scheletro

Allevamento Cordone speronato - Guyot

Densità impianto 4.500 /HA

Età ceppi 20 anni

Resa per ettaro 60 q/HA

Epoca vendemmia Seconda metà di settembre

Tipo raccolta Le uve vengono raccolte a mano di primissimo mattino quando è ancora buio e le uve rinfrescate dalla notte sono alla giusta temperatura per essere pigiate

Metodi di difesa Biologico

Vinificazione L'uva, dopo un'attenta selezione dei grappoli, viene diraspata e dolcemente pressata. Fermentazione spontanea (senza uso di lieviti selezionati) a temperatura controllata per 10 giorni. Durante la fermentazione vengono effettuati rimontaggi e follature in modo da incrementare l'estrazione degli aromi. Al termine della fermentazione il contatto delle vinacce con il vino viene prolungato per un'ulteriore settimana. Segue una svinatura con pressatura molto soffice delle vinacce, per evitare estrazioni di componenti troppo aggressive. Il vino viene poi sottoposto a travaso per eliminare le fecce più pesanti.

Maturazione Barriques di rovere francese

Solfiti 52 mg/l