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 Italico.
"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