



# OTTAVA RIMA 2018

MAREMMA TOSCANA ROSSO DOC - BIOLOGICO

**60%**

SANGIOVESE

**40%**

ALICANTE

**12** mesi

In vasche di  
acciaio

**6** mesi

in bottiglia



**NOME:** Ottava Rima 2018 - BIOLOGICO

**DENOMINAZIONE:** Maremma Toscana Rosso DOC

**UVE:** Sangiovese 60% - Alicante 40%

**VIGNETI:** Cerretina

**ANNO D'IMPIANTO:** 2007

**TIPOLOGIA TERRENO:** porzioni con molto scheletro ricchi di argilla e sali minerali con vaste aree dal profilo profondo con maggior presenza di limo.

**ESPOSIZIONE:** sud - ovest

**ALTITUDINE:** 320 mslm

**DENSITA' IMPIANTO:** 5.500 piante/ha

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**RESA PER ETTARO:** 80 quintali

**VENDEMMIA:** raccolta manuale in cassette a fine settembre

**VINIFICAZIONE:** le uve accuratamente raccolte vengono selezionate manualmente in cantina su un nastro di cernita prima di iniziare la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 26 °C. La macerazione sulle bucce dura circa 10 – 12 giorni con rimontaggi all'aria fino a fine fermentazione.

**DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA:** 10 – 12 giorni

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** spontanea in vasche di acciaio inox

**MATURAZIONE:** 12 mesi in vasche di acciaio inox sulle proprie fecce fini

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in bottiglia

**DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:**

**ALCOL:** 13,5 %vol

**ZUCCHERI RESIDUI:** 2 g/l

**ACIDITA' TOTALE:** 5,5 g/l

**PH:** 3,4

**ACIDITA' VOLATILE:** 0,5 g/l

**ESTRATTO SECCO:** 31 g/l



## **LA STAGIONE**

Il periodo invernale è trascorso regolarmente con temperature medie regolari ma con le minime tendenzialmente molto basse, questo ha consentito un germogliamento tardivo ed una ripresa vegetativa equilibrata.

L'inizio della primavera è stato caratterizzato da frequenti piogge, mai di forte intensità, questa tendenza è proseguita fino al periodo estivo con temperature altalenanti nei valori minimi e massimi.

Il finale del periodo estivo è stato asciutto e ventilato, dalla seconda metà di agosto importanti escursioni di temperature hanno facilitato la maturità delle uve consentendo una vendemmia lunga, di qualità e senza affanno.

## **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Di colore rosso rubino fresco e vivace, si apre al naso con profumi intensi e freschissimi di fiori e frutta fresca e polposa : viola, ciliegia e mora.

Di buona struttura ed equilibrato, di corpo snello, si distingue per una grande piacevolezza gustativa, sostenuta da buona morbidezza, ben bilanciata dalle sensazioni fresche e da un tannino non invadente.

## **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Vino elegante e di beva, è ideale compagno quotidiano, e accompagna con grande soddisfazione del palato antipasti tradizionali di salumi e formaggi a media stagionatura, primi piatti di buona struttura, ragù di carne e pollame, sughi a cottura lenta anche a base di verdure e minestre saporite.

Da provare con la ribollita, esalta le grigliate e le carni bianche, ideale con le costine alla griglia e l'agnello a scottadito.

Servire ad una temperatura di 16° C in ampi calici.

Tenuta L'Impostino  
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)  
Tel. +39 333 6501683

[commerciale@tenutaimpostino.it](mailto:commerciale@tenutaimpostino.it)  
[www.tenutaimpostino.it](http://www.tenutaimpostino.it)