



LUPO BIANCO 2015

IGP TOSCANA ROSSO

60%

SANGIOVESE

40%

MERLOT

24_{mesi}

in barriques
di rovere
francese

6_{mesi}

in bottiglia



NOME: Lupo Bianco 2015

DENOMINAZIONE: IGP Toscana Rosso

UVE: Sangiovese 60% - Merlot 40%

VIGNETI: Pietroso

ANNO D'IMPIANTO: 2002

TIPOLOGIA TERRENO: argillo – calcareo ricco di scheletro

ESPOSIZIONE: collina dominante con esposizione a sud – ovest e nord - est

ALTITUDINE: 300 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 piante/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA PER ETTARO: 50 quintali

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette a fine settembre

VINIFICAZIONE: le uve accuratamente raccolte vengono selezionate manualmente in vigna ed in cantina su un nastro di cernita prima di iniziare la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce varia da 20 a 25 giorni con rimontaggi all'aria fino a fine fermentazione e follature manuali fino alla svinatura

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 12 - 15 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea in barrique

MATURAZIONE: 24 mesi in barrique di rovere francese con batonnage per favorire l'estrazione dalle proprie proprie fecce fini

AFFINAMENTO: almeno 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 14,54 %vol

ZUCCHERI RESIDUI: 0,9 g/l

ACIDITA' TOTALE: 4,87g/l

pH: 3,5

ACIDITA' VOLATILE: 0,61 g/l

ESTRATTO SECCO: 33,7 g/l

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

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it



LA STAGIONE

L'inverno che ha accompagnato la fase di riposo vegetativo delle piante non ha registrato precipitazioni nevose rilevanti ma è stato ricco di piogge delicate che hanno favorito un buon accumulo di acqua nel suolo indispensabile per affrontare la calda estate Toscana. Le temperature sono rientrate nella norma stagionale con un gennaio particolarmente rigido dove le minime notturne sono scese spesso sotto gli zero gradi termici. La primavera è iniziata con delle temperature leggermente sotto la media, questo ha favorito un ritardo nella fioritura posticipando quindi la raccolta avvenuta a metà settembre. A fine primavera le piante sono arrivate in condizioni ottimali con germogli ben sviluppati ed una equilibrata copertura fogliare; i grappoli ormai allegati ed in fase di crescita mostravano dimensioni regolari mantenendosi spargoli fino all'invasatura, facilitandone così la gestione fitosanitaria. L'estate calda e poco piovosa non ha impedito alle piante di arrivare a maturità con una attività fisiologica regolare ed uve che all'assaggio risultavano equilibrate, ben fornite in freschezza e mineralità con spiccate note aromatiche.

NOTE DEGUSTATIVE

Lupo Bianco 2015 si presenta con un colore rosso rubino impenetrabile e un sapore intenso e ampio. I frutti rossi maturi sono dominanti. Mora, ciliegia e ribes, seguite da note di tabacco e sentori di spezie dolci, vaniglia e cannella. Ben strutturato al palato, con un grande corpo pieno e una notevole freschezza. I tannini sono maturi, setosi e ben integrati. Il retrogusto è lungo e balsamico. Abbastanza maturo per essere goduto ora, ma ancora molto lontano dal suo meglio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il Lupo Bianco 2015 è un vino con struttura e concentrazione importanti. Si abbina bene con piatti strutturati, carni rosse e selvaggina a cottura lenta o con formaggi a lunga stagionatura. È ottimo insieme al tartufo, al pecorino e ai piatti di carne cotti al tartufo. Perfetto abbinato a stufati speziati e con il classico piatto maremmano: lo spezzatino di cinghiale. Va servito a temperatura di 18 °C, in ampi bicchieri da vino che possono esaltare il suo bouquet aromatico.

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

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

