

## GIRONE



GIRONE E' IL NOSTRO PRIMO VINO.

ASSAPORARLO SIGNIFICA IMMERSI NELLA GENEROSITÀ DELLA NATURA E NELLA DEDIZIONE DELL'UOMO A OPPIANO. RAPPRESENTA IL LUSO, LA PROFONDITÀ E LA COMPLESSITÀ, CONQUISTANDO I SENSI CON I SUOI SAPORI RICCHI, LA SUA CONSISTENZA VELLUTATA E UN FINALE LUNGO E INDIMENTICABILE. DIETRO QUESTA ESPRESSIONE RAFFINATA SI CELA UN IMMENSO LAVORO ARTIGIANALE, UNA DEDIZIONE INCROLLABILE E UN LEGAME INTIMO CON OGNI APPEZZAMENTO DI TERRA.

I VIGNETI SONO COLTIVATI UTILIZZANDO UN SISTEMA DI INTERFILA ERBOSO, CHE PROMUOVE LA BIODIVERSITÀ E SUPPORTA LA SALUTE DEL SUOLO. LE API DA MIELE PROSPERANO QUI, ATTRATTE DALLE PIANTE MELLIFERE NELLE FILE DEI VIGNETI, CONTRIBUENDO ALLA POLLINAZIONE SIA DEI VIGNETI CHE DELLA FLORA CIRCOSTANTE.

OPPIANO ADOTTA UN APPROCCIO A BASSA RESA E ALTA INTENSITÀ, CON 5.000 VITI AD ALBERELLO PER ETTARO E SOLO 1 KG DI UVA (CIRCA 4 GRAPPOLI) PER PIANTA. QUESTO RISULTATO SI OTTIENE ATTRAVERSO UN'ATTENTA POTATURA, MIRATA A GARANTIRE CHE OGNI GRAPPOLO RIMANENTE SIA RICCO DI ZUCCHERI, TANNINI E AROMI.

SOLO I GRAPPOLI PIÙ MATURI E PERFETTI DI SANGIOVESE, CANAILOLO, CILIEGIOLO E MALVASIA VENGONO RACCOLTI A MANO, SPESSO CON PIÙ PASSAGGI NEI DIVERSI APPEZZAMENTI DEI NOSTRI VIGNETI MINOSSE, CERBERO, PLUTO E FURIE (CHE COPRONO 5,5 ETTARI SU UN TOTALE DI 12.5). I FILARI SELEZIONATI PER GIRONE SI ESTENDONO TRA I 360 E I 460 METRI SUL LIVELLO DEL MARE. L'ALTO CONTENUTO DI ARGILLA NEL SUOLO DI QUESTI VIGNETI GIOCA UN RUOLO DISTINTIVO NEL DEFINIRE IL SAPORE, LA STRUTTURA E IL POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO DI QUESTO VINO.

ENTRO DUE ORE DALLA RACCOLTA, LE UVE VENGONO SELEZIONATE ULTERIORMENTE SU UN TAVOLO DI CERNITA, QUINDI RAFFREDDATE IN TINI D'ACCIAIO PER PRESERVARE ANCHE GLI AROMI PIÙ VOLATILI E FRUTTATI. LA FERMENTAZIONE AVVIENE A TEMPERATURA CONTROLLATA. LA MACERAZIONE E L'ESTRAZIONE VENGONO MONITORATE CON CURA, CERCANDO DI TROVARE IL GIUSTO EQUILIBRIO TRA COLORE, TANNINI E COMPLESSITÀ, A SECONDA DELLE CARATTERISTICHE DELL'ANNATA.

AFFINIAMO GIRONE IN BOTTI DI ROVERE EUROPEO DA 500 LITRI PER 6 MESI. IL VINO RIPOSA POI IN BOTTIGLIA PER 12 MESI PRIMA DI ESSERE ETICHETTATO E PRESENTATO AL PUBBLICO.

## ANNATA 2022

L'ANNATA 2022 È INIZIATA CON UN INVERNO INSOLITAMENTE SECCO, CARATTERIZZATO DA LUNGHI PERIODI DI ALTA PRESSIONE E SIGNIFICATIVE ESCURSIONI TERMICHE. IL GERMOGLIAMENTO È AVVENUTO CON CIRCA DIECI GIORNI DI RITARDO RISPETTO AGLI ANNI PRECEDENTI, MA LA CRESCITA DELLE VITI È STATA VIGOROSA, FAVORITA DA TEMPERATURE SOPRA LA MEDIA A PARTIRE DA MAGGIO. LA PRIMAVERA, PARTICOLARMENTE ASCIUTTA, HA COMUNQUE GARANTITO UN'OTTIMA FERTILITÀ DELLE VITI E UNA BUONA ALLEGAGIONE. L'ESTATE ARIDA HA LIMITATO LO SVILUPPO DEGLI ACINI, MA LE PIOGGE DI METÀ AGOSTO HANNO CONSENTITO ALLA VITE DI RIPRENDERE I PROCESSI FISILOGICI RALLENTATI DALLA SICCITÀ,

PORTANDO A UNA MATURAZIONE LEGGERMENTE ANTICIPATA RISPETTO ALL'ANNO PRECEDENTE. IL SANGIOVESE, IN PARTICOLARE, HA BENEFICIATO DELLE GIORNATE CALDE E DELLE PIOGGE TEMPESTIVE, RAGGIUNGENDO UNA MATURAZIONE PERFETTA. LE UVE SI SONO PRESENTATE IN CONDIZIONI ECCELLENTI, CON LIVELLI DI ZUCCHERO SUPERIORI AGLI ANNI RECENTI E ACIDITÀ IN LINEA CON LE ANNATE PASSATE. LA DIMENSIONE RIDOTTA DEGLI ACINI E LA CONCENTRAZIONE DEI SAPORI SVILUPPATASI NEI MESI ESTIVI HANNO RESO QUESTA VENDEMMIA IDEALE PER LA PRODUZIONE DI VINI ROSSI STRUTTURATI CON UN OTTIMO POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO.

### DATI TECNICI:

VITIGNI: **SANGIOVESE, CILIEGIOLO,**

**CANAIOLO E MALVASIA NERA**

TIPOLOGIA: **VINO ROSSO FERMO**

GRADAZIONE ALCOLICA: **14,5%**

DATA DI VENDEMMIA: **21-22 SETTEMBRE 2022**

DENOMINAZIONE: **IGT TOSCANA ROSSO**

PRODUZIONE & FORMATI: **2.496 BOTTIGLIE DA 1,5L**

**12.842 BOTTIGLIE DA 0,75L**

NOTE COLTURALI:

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

GIRONE 2022 SI PRESENTA CON UN INTENSO COLORE ROSSO RUBINO, ARRICCHITO DA LIEVI RIFLESSI GRANATO. AL NASO, OFFRE PIACEVOLI AROMI DI VIOLETTA E FRUTTI DI BOSCO, ACCOMPAGNATI DA DELICATE NOTE SPEZIATE CONFERITE DALL'AFFINAMENTO IN ROVERE. AL PALATO È UN VINO CORPOSO, CARATTERIZZATO DA TANNINI VELLUTATI E AVVOLGENTI, CON UN FINALE RAFFINATO ED ELEGANTE. TEMPERATURA DI SERVIZIO RACCOMANDATA: 16-18°C.