

MAREMMALTA

AZIENDA AGRICOLA
IN CONVERSIONE BIOLOGICA



MICANTE

MAREMMA TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Sangiovese

Nome proveniente dalla vicina collina chiamata Poggiomaestro, dove vi era un asilo per l'infanzia ad uso dei minatori che lavoravano nelle miniere della zona.

È un vino di un bel rosso rubino vivo, leggermente speziato, frutto ampio pieno con sentori di ciliegia e frutta rossa. Il sapore è ricco, appagante con un finale di piacevole dolcezza.

Vitigno: Sangiovese

Vigneto: Località Casteani

Anno d'impianto: 1976

Esposizione: Sud Ovest

Terreno: Ricco di scheletro, povero d'argilla

Forma di allevamento: Guyot

Densità: 5700 ceppi ettaro

Raccolta:

Manuale in cassette con cernita delle uve

Vinificazione:

L'uva viene diraspata, la fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata di 25-28 gradi, il contatto con le bucce è tra i 12-15 giorni con regolari rimontaggi e delestage.

La svinatura avviene dopo la macerazione post fermentazione.

Il vino viene lasciato, nei mesi freddi, maturare in vasche di acciaio per poi procedere all'imbottigliamento alla fine di marzo, senza filtrazione per mantenere intatte le caratteristiche di freschezza.