

Lalicante

VdT Passito

Alicante


Poggioargentiera

Uvaggio: I nostri più vecchi impianti di Alicante al 100%.

Appassimento: La vendemmia è leggermente anticipata rispetto alla normale epoca, per mantenerne freschezza e acidità. L'uva viene appassita in cassette appositamente realizzate per permettere una circolazione dell'aria ottimale, in un fruttai a temperatura non maggiore di 19 °C e con un tasso di umidità tendente al 50 %. Il peso finale ottenuto dopo l'appassimento è circa il 30 % del peso originale.

Vinificazione: L'uva appassita viene fatta fermentare intera, con raspi e acini, in barriques aperte, senza l'utilizzo di lieviti aggiunti e con follature esclusivamente manuali. A fine fermentazione, con un grado alcolico di circa 13,5 % ed un residuo zuccherino di circa 130 g/L., il vino viene svinato e raffreddato ad una temperatura di circa 5°C, in modo da provocare il blocco dei lieviti alcoligeni. Il vino soggiorna infine per 18/24 mesi in barriques vecchie e, dopo chiarificazione e filtrazione sterile viene messo in bottiglie da 375 ml.

E' un "succo" di Alicante al 100 %, ovvero del tradizionale vitigno da sempre usato nella vinificazione del Morellino di Scansano assieme al Sangiovese (fino ad un max del 15 %). E' un vino di grande personalità, di colore intensissimo e di aromi che variano dalle erbe, macchia mediterranea, cacao, toffe, caffè, pasta di olive, pomodoro essiccato. Il vino non viene fortificato (come nel Porto o Banyuls per esempio), quindi il grado alcolico non è elevato, (13.5%). La buona acidità coniugata ad un residuo zuccherino non estremo (sotto i 100 gr/Lt), ne fanno un vino di eccellente bevibilità e disponibile ad abbinamenti che vanno dai grandi formaggi al cioccolato in tutte le sue declinazioni. E' un vino che può essere invecchiato a lungo, dove i sapori terziari ne aumenteranno la complessità'.

Grapes: Alicante 100%

Vineyards: estate's oldest Alicante vineyards (30 YO) in the Comune di Grosseto, 8 km from the seaside, nearly on sea level, sandy soils.

Vinification: the grapes are harvested a bit earlier than usual to maintain freshness and acidity. The berries are put in a single layer on special plastic boxes that allow the air through from all sides. The boxes are stored in a room at 19 C of temp. and 50-60% humidity and they are let shrivel and dry for at least two months. During this time they loose up to 70% of their weight because of water evaporation. The grapes are then fermented with their stems for 30/45 days at low temp., in old open oak barrels. When the desired sugar content (100/130 gr/Lt) is reached the fermentation is stopped by quickly cooling the temperature down to 5 C. The wine is aged for 2 years in old wood (225 Lt).

The result is a very dark, sweet wine, with good balance of sugar and acidity, very intense flavors of black olives, dry herbs, dry tomato, black olives, cassis, blueberry, chocolate, coffee, toffee, old oak, and much more. Very long finish and a potential for ageing many years. It's a wine that will continue to develop for many years in bottle.

