Uccelliera



COSTABATE 2019

DENOMINAZIONE TOSCANA SANGIOVESE IGT – Indicazione Geografica Tipica Toscana
ANNATA 2019 – bottiglie prodotte: 850 magnum numerate da 1,5 litri

VITIGNO 100% Sangiovese riclassificato da vigne di Brunello

VIGNETI uve sangiovese accuratamente selezionate in parti uguali nei vigneti aziendali a Brunello situati a tre altitudini e microclimi diversi. Il terroir, il vitigno e la passione di Andrea hanno consentito la nascita di questo Toscana IGT. La superficie complessiva di circa 7 ettari impiantati negli anni 1988/1998/2000 a Castelnuovo dell'Abate, zona sud-est di Montalcino ad un'altitudine di circa 150, 250 e 350 mt s.l.m. Il terreno si presenta argilloso-calcareo, sabbioso e galestroso di medio impasto, ricco di minerali e scheletro.

METODO DI COLTIVAZIONE il principio di sostenibilità in agricoltura guida alla valorizzazione di ogni pianta attraverso pratiche agronomiche che rispettano le caratteristiche del terreno, del vitigno e dell'annata. I vigneti sono coltivati con due forme, cordone speronato e guyot, e densità variabile da 3000 a 5700 ceppi/ ettaro.

VENDEMMIA raccolta manuale svolto da personale qualificato dell'azienda dal 25 settembre. Le uve selezionate al momento della raccolta sono frutto di un'attenta gestione della fase vegetativa delle viti affinché esprimano al meglio le caratteristiche della denominazione.

ANDAMENTO STAGIONALE i mesi invernali sono stati caratterizzati da temperature leggermente sopra la media e da precipitazioni nella seconda metà di gennaio nei mesi di inizio primavera. Tali condizioni hanno rallentato lo sviluppo vegetativo delle piante. Le temperature dei mesi estivi che non hanno registrato picchi eccessivi e le riserve idriche accumulate nei mesi precedenti hanno permesso una lenta e omogenea maturazione delle uve.

CANTINA dopo la vendemmia le uve raccolte raggiungono in breve tempo la cantina dove vengono indirizzate alla diraspa-pigiatura con l'utilizzo di ghiaccio secco che protegge gli acini dall'ossidazione e, abbassando la temperatura, preserva le caratteristiche originali del frutto. Le basse temperature sono mantenute per 7/8 giorni e consentono lo sviluppo di lieviti indigeni. La fermentazione alcolica inizia spontaneamente a circa 12°C fino ad un massimo di 27°C, per un periodo complessivo di 25/30 giorni con frequenti rimontaggi. La trasformazione dello zucchero in alcol è avvenuta ad una temperatura fra 20 e 25°C. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica è svolta in tini di acciaio inox. L'evoluzione in barrique di rovere francese, ottenute da piante secolari, per almeno 18 mesi è seguito da un affinamento in bottiglia superiore a 30 mesi.

NOTE ANALITICHE Alcol 15% Vol.; acidità totale 5,83 g/l; zuccheri riduttori <1 g/l; estratto secco 31.4 g/l; PH 3.39