



**PODERESETTE**

PODERE SETTE

## **BOLGHERI TOSCANA VERMENTINO D.O.C. L'IRACONDO**



### **VITIGNI**

85% Vermentino 15% Sauvignon Blanc.

### **VIGNETI**

Bolgheri, Ferrugini e Sondaie.

### **ESPOSIZIONE**

Est -Ovest.

### **TIPOLOGIA SUOLO**

Suoli sabbiosi - argillosi con presenza di scheletro.

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Controspalliera con potatura a cordone speronato monolaterale e guyot.

### **DENSITÀ D'IMPIANTO**

5.600 piante/ha.

### **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Le uve vendemmiate a mano, quando raggiungono un ottimo compromesso tra acidità e maturazione, vengono tenute per 48 ore in cella frigo a bassa temperatura e poi pressate sofficemente a bassa temperatura facendo attenzione ad estrarre solo i componenti aromatici più delicati. Il mosto ottenuto, dopo una leggera decantazione a freddo, viene fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura di 13/16°C per circa 15/20 giorni o comunque fino al completo esaurimento degli zuccheri. Dopo una leggera sfeccatura a fine fermentazione, il vino affina sulle sue fecce fini per almeno 6 mesi. Durante questo periodo vengono effettuati periodici batonnage al fine di migliorare la complessità. Le uve fermentano in acciaio per 8/10 giorni. Durante la fermentazione vengono praticati dei leggeri rimontaggi più volte al giorno per avere un'estrazione controllata e delicata delle componenti aromatiche e fenoliche. Il mosto ottenuto finita anche la fermentazione malolattica viene affinato per il 50% in vasche acciaio e per il 50% in barrique di rovere di secondo e terzo passaggio. L'affinamento dura dai 6 agli 8 mesi dopodiché il vino viene assemblato e imbottigliato dopo una leggera filtrazione.

### **NOTE DEGUSTATIVE**

Nel calice si presenta con un luminoso colore giallo oro con qualche riflesso verdognolo. Ricorda i profumi della macchia mediterranea e della salinità del mare, arricchito da frutti a polpa gialla. In bocca è secco, con una mineralità leggera ed elegante e riporta ancora a sensazioni di frutta.