

Toscana IGT – Vendemmia 2006 – Soldera 100% Sangiovese

La storia del vino come risulta dagli studi condotti dall'Università degli Studi di Firenze (Prof. M. Vincenzini)

Vendemmia: effettuata in data 23 Settembre, sulla base di valutazioni organolettiche e di indici chimico-fisici di maturazione tecnologica e fenolica delle uve, esclusivamente della varietà Sangiovese.

Uve: esclusivamente della varietà Sangiovese in ottimo stato fitosanitario, come attestato dai risultati delle analisi chimiche e microbiologiche condotte settimanalmente sulle uve dal mese di Agosto alla vendemmia.

Fermentazione alcolica: spontanea, in tino troncoconico di rovere di Slavonia. Nelle prime fasi della fermentazione, i lieviti non-*Saccharomyces* (*Kloeckera apiculata* e *Metschnikowia pulcherrima*) hanno raggiunto popolazioni massime di circa 20 milioni di cellule a millilitro. Il lievito vinario per eccellenza, *Saccharomyces cerevisiae*, ha preso il sopravvento al terzo giorno di fermentazione (alcol=3% in volume), ha raggiunto la popolazione massima di 90 milioni di cellule a millilitro e, quindi, ha portato regolarmente a termine la fermentazione vinaria. La svinatura è avvenuta 26 giorni dopo l'ammostatura delle uve.

Fermentazione malolattica: spontanea, iniziata al termine della fermentazione alcolica e terminata dopo circa 60 giorni. La specie microbica dominante è risultata *Oenococcus oeni*.

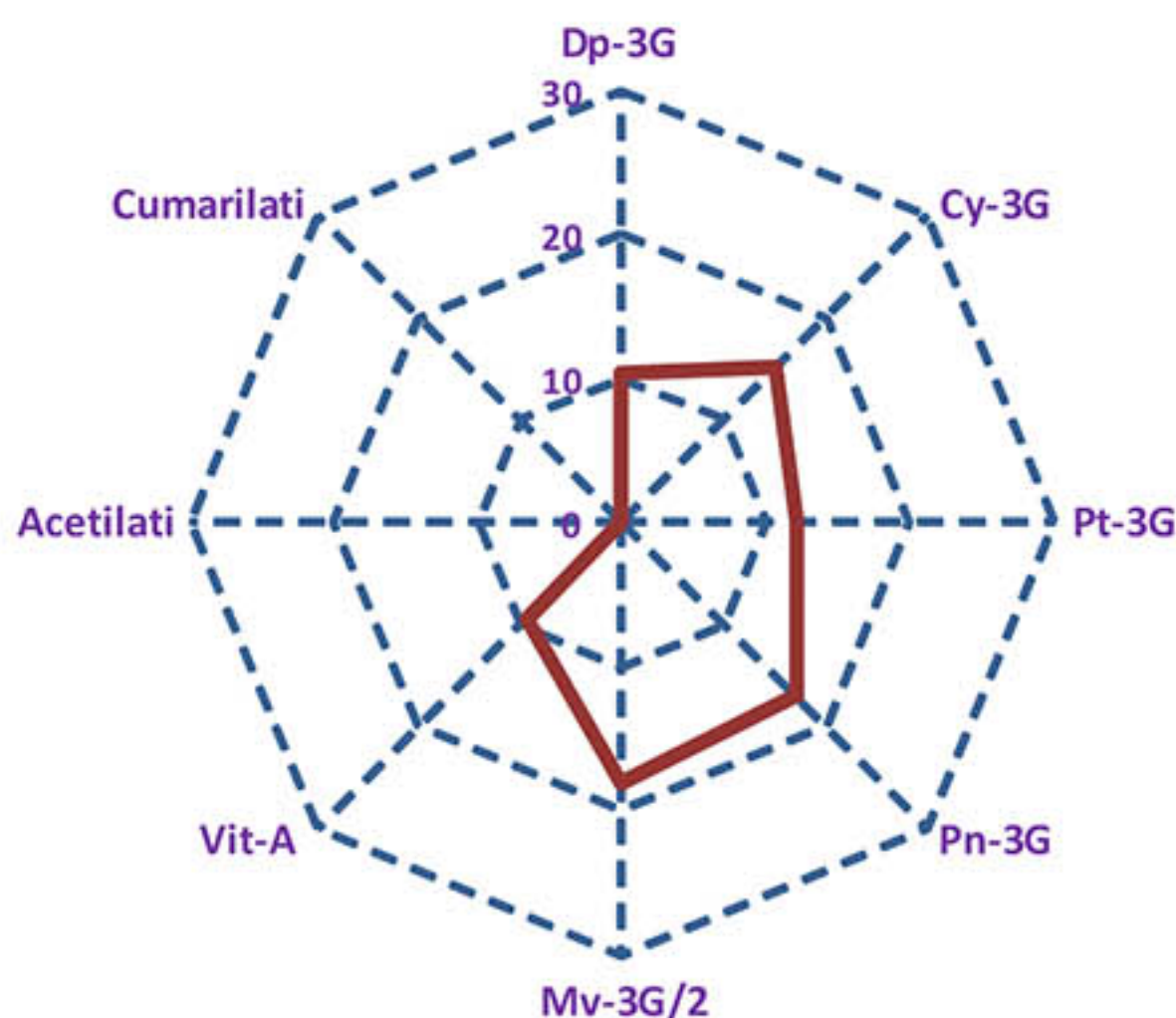
Affinamento: in botti di rovere di Slavonia di grande capacità per un periodo di 64 mesi. Durante l'intero periodo, le analisi chimiche e microbiologiche, effettuate con frequenza mensile, non hanno mai rilevato popolazioni microbiche capaci di indurre l'insorgenza di anomalie percepibili.

Imbottigliamento: effettuato senza pre-trattamenti chimico/fisici (chiarifica e/o filtrazione) perché il vino è risultato chimicamente e microbiologicamente stabile, con tenore di solfiti più basso di quanto consentito.

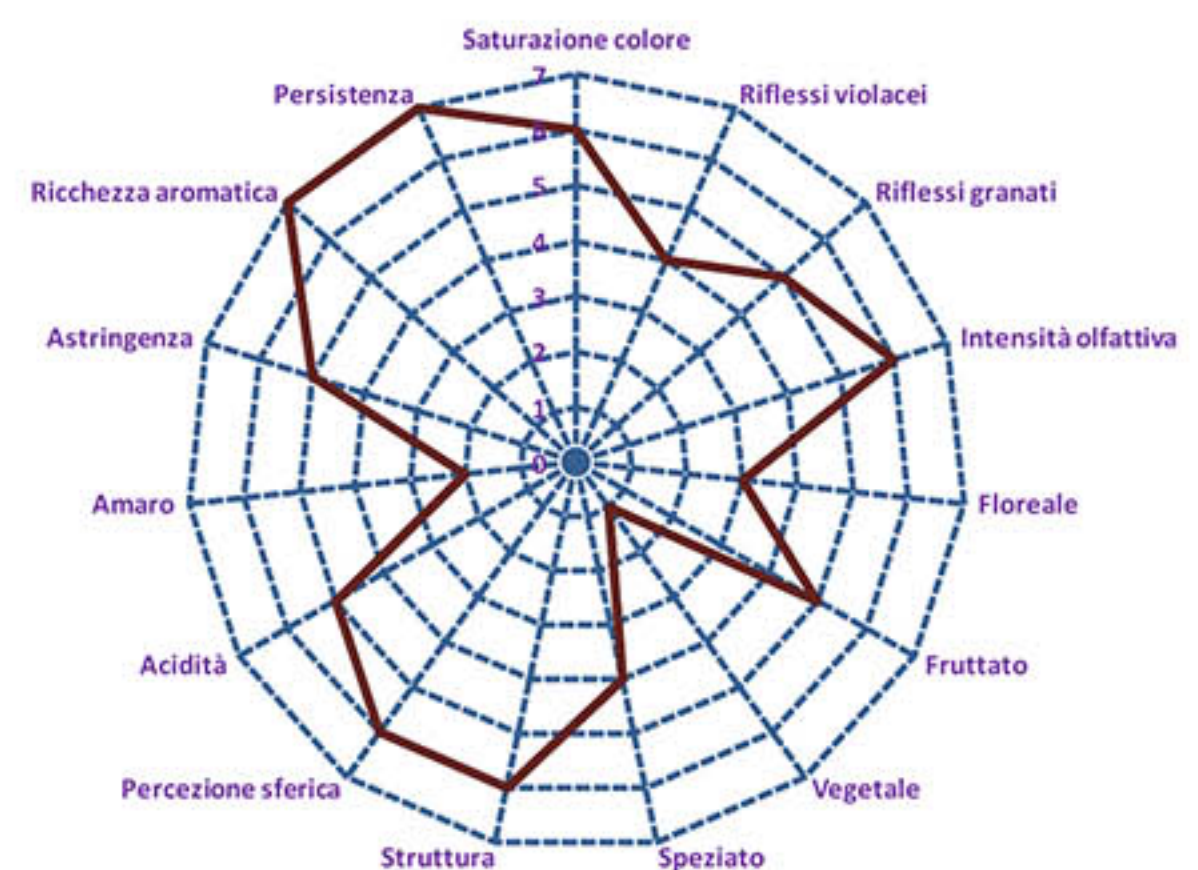
Il Vino:

Il profilo antocianinico del vino è coerente con quello atteso per un vino prodotto esclusivamente con uve della varietà Sangiovese, con sostanziale assenza di antociani acetilati e cumarilati (Mangani *et al.*, Am. J. Enol. Vitic., 62: 487-494, 2011)

[Dp-3G= delphinidina-3-glucoside; Cy-3G= cianidina-3-glucoside; Pt-3G= petunidina-3-glucoside; Pn-3G= peonina-3-glucoside; Mv-3G= malvidina-3-glucoside; VitA = Vitisina A; Acetilati = somma antociani acetilati; Cumarilati = somma antociani cumarilati]



Il profilo sensoriale del vino, determinato dal Centro Studi Assaggiatori di Brescia (Prof. Luigi Odello) mediante TrialTest, riflette una struttura importante, un colore tendente al granato, una ricchezza aromatica ed una intensità olfattiva elevate e persistenti, con un fruttato spiccato ed una percezione netta di fragola, con ridottissime sensazioni di amaro e vegetale.



L'**autenticazione** della composizione varietale del vino, la sua identità genotipica ed il suo stretto legame con i vigneti dell'azienda sono oggetto degli studi di tracciabilità molecolare condotti dall'Università degli Studi di Siena (Dott.ssa Rita Vignani).