

Toscana Indicazione Geografica Protetta

Soldera® Case Basse® - 100% Sangiovese – Vendemmia 2013

Il vino è stato prodotto in 16.414 bottiglie da 0,75 L e 762 bottiglie da 1,5 L, tutte numerate.

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

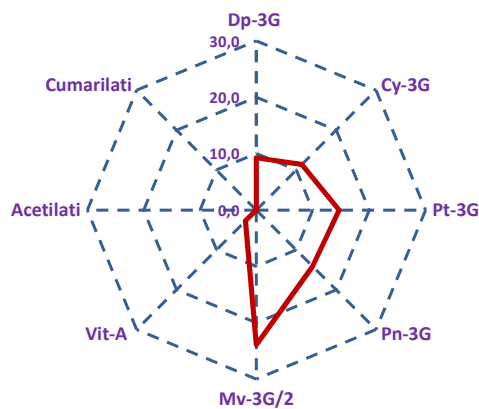
La bottiglia Soldera® Case Basse®

Bottiglia bordolese, “serie speciale 15 Soldera® Case Basse®”, studiata nei primi anni '80 da ricercatori e dal Presidente della fabbrica di bottiglie Nord Vetri, Sig. Franco Marchini, onde ottenere:

1. Peso 750 grammi per massima coibentazione.
2. Colore verde antico più resistente ai raggi ultravioletti.
3. Picura accentuata per raccogliere meglio i residui (vini sempre non filtrati).
4. Interno collo delle bottiglie costruite secondo le indicazioni del Prof. Antonio Pes, con un rapporto ottimale tra il peso del turacciolo ed il volume del collo della bottiglia da saturare.

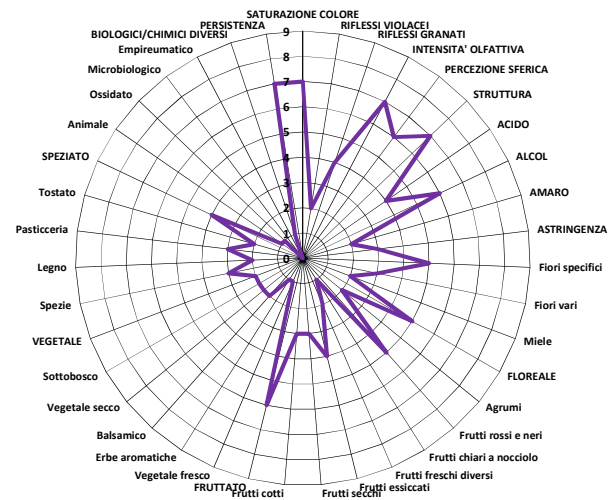
Il vino Sangiovese 100 % ed il suo profilo sensoriale

Il profilo antocianinico del vino in bottiglia è assolutamente coerente con quello atteso per un vino prodotto esclusivamente con uve 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 è stato determinato mediante *Big Sensory Test Avanzato* dal Centro Studi Assaggiatori di Brescia (Prof. Luigi Odello).

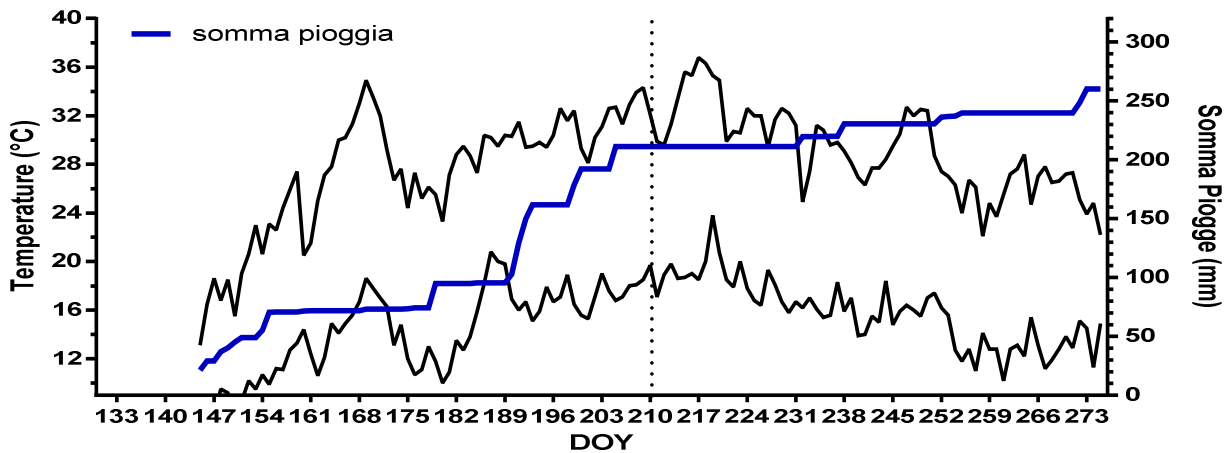


Il vino presenta un vivo colore granato e un'intensità del profumo notevole, una struttura sferica grazie alla delicata acidità, un netto aroma floreale e fruttato di specifici fiori e frutti rossi, con note finali di speziato.

La storia del vino

Caratteristiche meteorologiche dell'annata 2013: nel periodo compreso tra la fioritura e la vendemmia, della durata complessiva di 129 giorni, l'annata, monitorata dalla centralina meteorologica presente in azienda, ha presentato gli andamenti riportati nel grafico sottostante (la linea longitudinale tratteggiata rappresenta l'inizio della invaiatura delle uve). Rispetto allo storico aziendale, si è trattato di una stagione viticola in cui la fase Fioritura-Invaiatura, della durata di 65 giorni, è stata caratterizzata da temperature minori e piovosità nettamente maggiore, mentre la fase Invaiatura-Vendemmia, della durata di 64 giorni, è stata caratterizzata da temperature minori e bassa piovosità.

Gestione del carico e della qualità dell'uva sulle piante: i vigneti sono stati tenuti sotto costante controllo al fine di eliminare manualmente, da ogni pianta, i grappoli in eccesso o in non perfette condizioni sanitarie.



Vendemmia: effettuata in data 3 ottobre, sulla base di valutazioni organolettiche e di indici chimico-fisici di maturazione delle uve, sia sotto il profilo tecnologico (zuccheri, acidità e pH) sia sotto quello fenolico (antociani potenziali ed estraibili, indice di polifenoli, maturità dei vinaccioli).

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

Selezione degli acini da vinificare: giunti in cantina e deposti su un tavolo di cernita, i grappoli vendemmiati sono stati ulteriormente selezionati da addestrati operatori, quindi avviati ad un “Gruppo sgranellatore verticale e tramoggia vibranti – Socma Cube - Primec”. Dopo una ulteriore selezione visiva, solo gli acini sani ed ancora perfettamente integri sono stati avviati nei tini di vinificazione mediante un nastro trasportatore.

Fermentazione alcolica: iniziata naturalmente, in tini troncoconici di rovere di Slavonia, senza utilizzo di lieviti commerciali e senza controllo della temperatura. Nelle prime fasi della fermentazione, i lieviti non-*Saccharomyces* (*Kloeckera apiculata* e *Starmerella bacillaris*), tipicamente presenti sulle uve, hanno raggiunto popolazioni massime di circa 7 milioni di cellule per millilitro. Il lievito vinario per eccellenza, *Saccharomyces cerevisiae*, ha preso il sopravvento al quinto giorno di fermentazione (alcol= 2% in volume), ha raggiunto la popolazione massima di 55 milioni di cellule per millilitro e, quindi, ha portato regolarmente a termine la fermentazione vinaria. La svinatura è avvenuta 24 giorni dopo la vendemmia.

Fermentazione malolattica: iniziata naturalmente al termine della fermentazione alcolica e terminata dopo circa 3 settimane. La specie microbica dominante è risultata *Oenococcus oeni*.

Affinamento: avvenuto esclusivamente in botti di rovere di Slavonia per un periodo di 48 mesi, durante i quali le analisi chimico-microbiologiche, effettuate con frequenza mensile, non hanno mai rilevato attività o popolazioni microbiche capaci di indurre l’insorgenza di anomalie percepibili.

Imbottigliamento: il vino, risultato chimicamente e microbiologicamente stabile, è stato imbottigliato senza alcun pre-trattamento chimico-fisico (chiarifica e/o filtrazione).

Il Vino: all’imbottigliamento, presentava un tenore in solfiti pari a 48 mg/L di SO₂ totale (di cui 16 mg/L come SO₂ libera), valore molto inferiore al limite legale massimo di 150 mg/L; Glucosio e Fruttosio erano assenti, indice di una fermentazione alcolica completa; il Glicerolo, molecola che conferisce corpo e morbidezza al vino, è stato rilevato ad una concentrazione di 10,3 g/L. Il colore, decisamente rosso rubino con sfumature di granato, era perfettamente coerente con quello atteso per un vino prodotto esclusivamente con uve della varietà Sangiovese e sottoposto ad un lungo periodo di affinamento.

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

Conservazione del vino: per una ottimale conservazione, si raccomanda di mantenere le bottiglie in piedi, a temperature di 12 - 16°C e umidità di almeno il 70%, evitando sbalzi termici e luce solare diretta.