

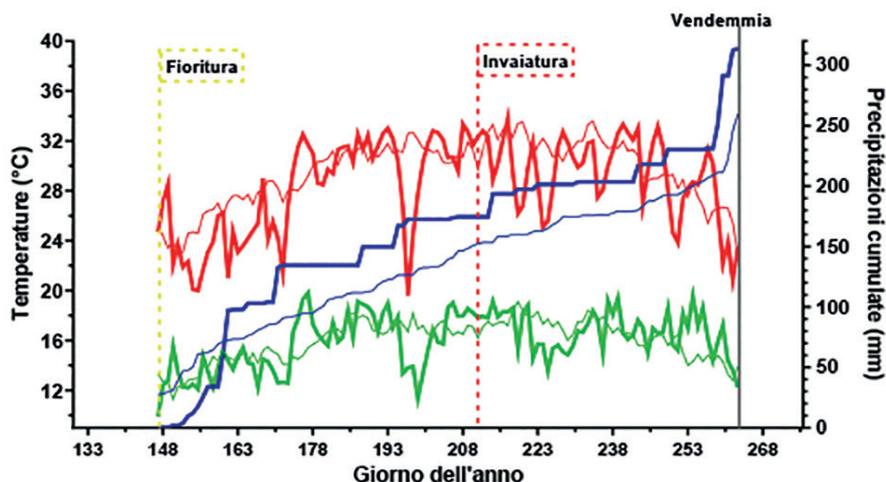
TOSCANA IGP SOLDERA® CASE BASSE® - 100% SANGIOVESE – VENDEMMIA 2016

PRODUZIONE: 14.511 BOTTIGLIE DA 0,75 LITRI - 1.278 MAGNUM (1,5 LITRI). TUTTE LE BOTTIGLIE SONO NUMERATE.
LA STORIA DEL VINO ATTRAVERSO GLI STUDI CONDOTTI DA FOODMICROTEAM, SPIN-OFF DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE.

L'ANNATA 2016 DAL PUNTO DI VISTA METEOROLOGICO

Le condizioni meteorologiche del 2016 e la puntuale gestione agronomica dei vigneti hanno favorito una **ottimale maturazione** del nostro Sangiovese, merito delle temperature miti e di un accurato controllo della vegetazione e dei grappoli nelle varie fasi fenologiche del vigneto.

Il grafico descrive i 116 giorni trascorsi tra fioritura (26 maggio) e vendemmia (dal 20 settembre), grazie al monitoraggio della **centralina meteorologica interna all'azienda**. Vediamolo nel dettaglio.



LEGENDA:

Tratto sottile: dati meteo media decennale.
Tratto spesso: dati meteo 2016.

In verde: temperatura minima giornaliera.
In rosso: temperatura massima giornaliera.
In blu: precipitazioni cumulate (in mm).

Dalla Fioritura alla Invaiaitura

Rispetto allo storico aziendale, mostrato nel grafico con medie decennali, si è trattato di una stagione viticola in cui la fase Fioritura-Invaiaitura, iniziata a fine maggio, della durata di 63 giorni, è stata caratterizzata da un giugno (dal 153° al 182° giorno dell'anno) particolarmente mite, con temperature costantemente minori della media. Luglio (dal 183° giorno dell'anno) è stato caratterizzato da temperature nella media, con una piovosità di poco superiore al dato medio.

Dalla Invaiaitura alla Vendemmia

La fase Invaiaitura-Vendemmia, è iniziata a fine luglio (211° giorno dell'anno) ed è durata 53 giorni. Il mese di agosto (dal 214° giorno dell'anno) è stato caratterizzato da temperature massime spesso con valori molto inferiori alla media e con una piovosità non distante dal valore medio decennale. Questo andamento climatico privo di "ondate di calore" ha contribuito ad una corretta maturazione delle uve. Anche il mese di settembre (dal 245° giorno dell'anno) è stato caratterizzato da temperature miti, con una piovosità che si è mantenuta nella media. Tuttavia, la gestione della vegetazione e la continua selezione dei grappoli, assieme alla scelta accurata del periodo di vendemmia, iniziata il 20 settembre, hanno consentito di ottenere le uve ottimali per il nostro vino.

COME GESTIAMO I NOSTRI VIGNETI

A Case Basse, le vigne, circa 10 ettari di solo Sangiovese, sono impiantate in un **ecosistema complesso**, fatto di una gran varietà di altre piante, animali e insetti. La conduzione agronomica ha come fondamento il mantenimento della massima **biodiversità**, attraverso un uso sapiente ed equilibrato di **scienza, tecnologia, cultura e tradizione**.

Il germogliamento

Dall'inizio di aprile, quando sono comparsi i primi **germogli**, abbiamo monitorato costantemente ciascuna vite assieme ad esperti nella gestione fitosanitaria del vigneto. Unici fitofarmaci ammessi sono il rame e lo zolfo, esclusivamente nella quantità necessaria e nel rispetto dell'ecosistema viticolo. **Cura, misura, attenzione, costanza.**

Potatura verde e diradamento

La gestione della vegetazione e la **sceita dei grappoli** sono operazioni fondamentali per ottenere uve di altissima qualità: quest'anno **potatura verde** e diradamento delle uve sono iniziati precocemente, i primi giorni di maggio.

I lunghi tralci non vengono mai tagliati ("cimati") ma affastellati sopra le piante, su telai appositi. Questa pratica ha una doppia funzione:

- non alterare la **naturale vigoria** della vite;
- creare un **ombreggiamento naturale** a protezione dei grappoli, specie dagli eccessi termici dei mesi più caldi.

La maturazione

Anche durante la fase di maturazione operiamo sui preziosi **grappoli** una **selezione costante** e ragionata per favorire al massimo la qualità del frutto.

Soldera Case Basse vanta una produzione davvero limitata ed esclusiva, frutto di un lavoro appassionato, finalizzato alla creazione di un grande vino tramite processi di vitivinicoltura completamente naturali.

TOSCANA IGP

SOLDERA® CASE BASSE® - 100% SANGIOVESE – VENDEMMIA 2016

PRODUZIONE: 14.511 BOTTIGLIE DA 0,75 LITRI - 1.278 MAGNUM (1,5 LITRI). TUTTE LE BOTTIGLIE SONO NUMERATE.
LA STORIA DEL VINO ATTRAVERSO GLI STUDI CONDOTTI DA FOODMICROTEAM, SPIN-OFF DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE.

Nella seconda metà di agosto, abbiamo rimosso le foglie basali a copertura dei grappoli per garantire una migliore aerazione ed un minore ristagno di umidità: le piogge frequenti avrebbero potuto favorire malattie fungine. E così è stato anche per i grappoli in eccesso, rimossi manualmente, come per quelli leggermente intaccati, posti al di fuori dei filari per proteggere i grappoli sani.

LA VENDEMMIA

Le **analisi microbiologiche e chimiche** iniziate nel mese di agosto, hanno attestato con cadenza settimanale l'andamento della maturazione e verificato l'ottimo **stato fitosanitario** del nostro Sangiovese 2016.

Quando stabilire il momento ideale per vendemmiare?

Valutazioni organolettiche e indicazioni chimico-fisiche sul grado di maturazione identificano il momento giusto per la raccolta.

Quali i parametri monitorati?

Sotto il profilo tecnologico: zuccheri, acidità e pH; sotto il profilo fenolico: antociani potenziali ed estraibili, polifenoli, maturità dei vinaccioli.

Queste informazioni, assieme agli **insostituibili assaggi**, hanno determinato il momento ideale: abbiamo **iniziato a vendemmiare il 20 settembre**.

LA SELEZIONE PER LA VINIFICAZIONE

Una volta scelti e raccolti manualmente, i grappoli arrivano in cantina all'interno di piccole casse, contenitore ideale per evitarne lo schiacciamento, e depositi sul tavolo di cernita: qui vengono selezionati da **mani esperte**.

È il momento di separare gli acini dai raspi. Un nastro trasportatore convoglia i grappoli alla **sgranellatrice** vibrante che stacca gli acini con delicatezza e ne calibra le dimensioni: quelli non idonei vengono eliminati.

Sul nastro di cernita, **un ultimo controllo** manuale sugli acini integri. Operatori specializzati eseguono l'ultima scelta, scartando quelli non idonei. Solo i frutti che superano tutte queste fasi arriveranno dentro il **tino di fermentazione**.

LA FERMENTAZIONE ALCOLICA

Il nostro Sangiovese fermenta all'interno di tini troncoconici in rovere di Slavonia del volume superiore a 100 HL.

La fermentazione spontanea

Consente di ridurre al minimo l'intervento dell'uomo sui **processi naturali**:

- con la fermentazione spontanea non introduciamo alcun tipo di lievito commerciale nel nostro ambiente;
- rileviamo costantemente la temperatura all'interno dei tini per mezzo di sonde, senza interferire artificialmente con la cosiddetta "temperatura controllata".

Le **analisi chimiche e microbiologiche** svolte giornalmente insieme al monitoraggio della temperatura di fermentazione determinano la scelta del modo e del momento dei rimontaggi.

Perché è importante la fermentazione spontanea?

I processi spontanei di fermentazione garantiscono una elevata **varietà biologica**: sono i lieviti, infatti, che tramite la fermentazione degli zuccheri producono l'alcol, ma anche tutte quelle molecole che formano la struttura sensoriale di un vino.

Le diverse specie di lieviti che caratterizzano le fermentazioni spontanee contribuiscono alla complessità chimica del vino. È quanto accade **all'interno dei nostri tini**.

Quali e quanti lieviti?

Nel vino 2016, le prime fasi del processo di fermentazione spontanea sono state caratterizzate dai lieviti **non-Saccharomyces** (*Kloeckera apiculata* e *Starmerella bacillaris*) che hanno raggiunto circa 3 milioni di cellule per millilitro. Si tratta dei lieviti di norma presenti sulle uve, che sono elevati produttori di **glicerina**, sostanza che esalta il "corpo" di un vino e di **esteri** che ne caratterizzano il bouquet.

Dal quarto giorno di fermentazione, ha preso il sopravvento il lievito vinario per eccellenza (alcol circa 5% in volume), **Saccharomyces cerevisiae**, capace di completare la fermentazione degli zuccheri dell'uva. Ha raggiunto 90 milioni circa di cellule per millilitro come popolazione massima.

Il processo di fermentazione spontanea è durato 2 settimane circa.

LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Trasformare l'acido malico, naturalmente presente nel vino, in acido lattico: è con la fermentazione malolattica, compito dei **batteri lattici**, che il vino acquista

un gusto più morbido e contribuisce alla formazione di tutti quei composti che concorrono al naturale processo di **maturazione** del vino.

La fermentazione malolattica nel **vino 2016** è iniziata naturalmente poco dopo la svinatura ed è durata circa 3 settimane. Specie microbica dominante: **Oenococcus oeni**, il batterio lattico che comunemente svolge la fermentazione malolattica nei vini.

L'AFFINAMENTO

Una volta concluse le fasi di fermentazione, il vino è posto ad **affinare**, custodito per **45 mesi** circa, in **grandi botti** di rovere di Slavonia: un periodo di **vigile attesa** durante il quale, mensilmente, abbiamo effettuato **analisi chimiche e microbiologiche** che non hanno mai rilevato attività o popolazioni microbiche capaci di indurre l'insorgenza di anomalie.

Controlli frequenti che hanno ridotto considerevolmente l'intervento dell'uomo: solo se necessario abbiamo svolto operazioni di travaso e solfitazione, così da mantenere quanto più integra possibile la **ricchezza gustativa** del nostro vino.

L'IMBOTTIGLIAMENTO

Nessun pretrattamento chimico-fisico, nessuna chiarifica e/o filtrazione al momento del passaggio in bottiglia: il vino aveva infatti **valori stabili**, sia chimicamente che microbiologicamente.

Una volta imbottigliato, ha riposato in cantina per oltre **6 mesi** prima d'essere commercializzato.

Qualche dato all'imbottigliamento

- Tenore in solfiti pari a circa 30 mg/L di SO₂ totale, valore molto inferiore al limite legale (massimo 150 mg/L);
- glucosio e fruttosio assenti, così come l'acido malico: segno del perfetto svolgimento delle fermentazioni alcolica e malolattica - a garanzia dell'ottimale stabilità del vino in bottiglia;
- glicerina (che conferisce corpo e morbidezza al vino) con una concentrazione media di circa 10 g/L: un valore elevato;
- colore decisamente rosso rubino con sfumature granato: perfettamente coerente con quanto atteso da un vino ottenuto da sole uve Sangiovese e affinato a lungo.

LA CONSERVAZIONE

Cura e attenzione al dettaglio sono cruciali anche nella fase di conservazione di un vino. Per questo, sappiamo bene che anche la scelta di **bottiglia e tappo** sono un passaggio fondamentale.

La nostra bordolese serie speciale

Forma, colore, peso, proporzioni rendono la nostra bordolese da 75 cl "Serie speciale 15 Soldera Case Basse" la migliore bottiglia per custodire il nostro vino, anche dopo molti anni.

Tutto merito:

- del peso doppio rispetto alle comuni bottiglie: con i suoi 750 grammi, garantisce una perfetta coibentazione;
- del colore: il verde antico resiste ai raggi ultravioletti;
- del rapporto ideale tra peso del tappo e volume interno del collo da saturare;
- della picura accentuata: la rientranza del fondo evita la fuoriuscita di eventuali residui o sedimenti - i nostri vini **non vengono mai filtrati**.

Il tappo

Scegliamo solo sugheri da 26/50 mm che garantiscano l'abbinamento perfetto con il collo della nostra bordolese: tappi di qualità particolarmente pregiata, **selezionati minuziosamente** in ogni aspetto.

Temperature di conservazione e di servizio

Conservare la bottiglia in posizione verticale, a una temperatura tra i 12° e i 16°C e in un ambiente umido almeno al 70% e ben aerato. Evitare gli sbalzi termici e la luce solare diretta.

Raccomandiamo di servire il nostro Toscana IGP Soldera Case Basse tra i 17° e 18°C, temperatura ideale per apprezzarne profilo aromatico e gustativo.