Toscana IGP 100% Sangiovese
Soldera® Case Basse® - Vendemmia 2021

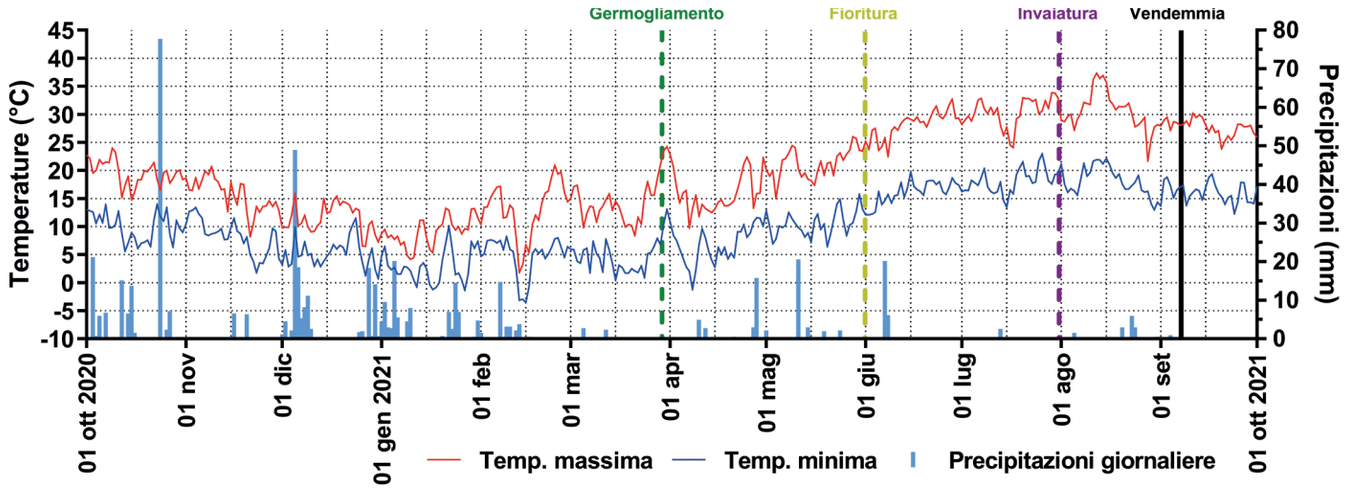
Produzione: 19.166 bottiglie (0,75 litri) – 1.522 magnum (1,5 litri). Tutte le bottiglie sono numerate.
La storia del vino attraverso gli studi condotti da FoodMicroTeam, Spin-Off dell'Università degli Studi di Firenze.

L'annata 2021 dal punto di vista meteorologico

L'annata 2021 è stata **siccitosa** e **fresca**, caratterizzata da un inverno ricco di precipitazioni che ha consentito un eccellente accumulo delle riserve idriche, da una primavera tendenzialmente fresca e asciutta, seguita da un'estate con valori termici sostanzialmente in media e precipitazioni nettamente inferiori rispetto ai dati della serie storica degli ultimi 19 anni.

L'**attenta gestione agronomica** dei vigneti, accompagnata da una rigorosa **selezione delle uve**, ha permesso di ottenere un Sangiovese dotato di caratteristiche di elevata qualità ed un perfetto grado di maturazione.

Il grafico sotto riportato mostra i dettagli giornalieri delle temperature massime, minime e delle precipitazioni nel periodo compreso tra il 1° ottobre 2020 ed il 1° ottobre 2021. Di seguito viene presentato un breve resoconto dell'annata 2021 contestualizzato in funzione delle diverse fasi fenologiche della vite.



Dal riposo vegetativo al germogliamento

Il periodo considerato si è distinto per valori termici leggermente sotto media con piogge abbondanti specialmente nel periodo tra ottobre e gennaio. Al contrario, febbraio ed in modo particolare marzo hanno fatto registrare valori di precipitazioni decisamente inferiori rispetto allo storico.

Dal germogliamento alla fioritura

Le piante hanno germogliato leggermente in anticipo, verso il 29 di marzo. Verso la fine della prima settimana di aprile le temperature hanno cominciato ad abbassarsi notevolmente e la notte tra il 7 e l'8 è stata registrata una minima di -1,2°C condizione che fortunatamente non ha causato significativi danni a Case Basse. Aprile e maggio sono stati mesi con temperature più basse della media e con poche precipitazioni. Questo ha posticipato l'epoca della piena fioritura intorno al primo di giugno.

Dalla fioritura alla invaiatura

Il periodo compreso tra giugno e luglio è trascorso con temperature sostanzialmente in media e, ancora una volta, una quasi totale assenza di eventi piovosi. La piena invaiatura è avvenuta intorno al 28 di luglio, in linea rispetto allo storico.

Dalla invaiatura alla vendemmia

Anche il mese di agosto è risultato in media rispetto allo storico per quanto riguarda i profili termici con un solo periodo di caldo molto intenso durato 4 giorni in cui le temperature hanno superato i 35°C. In seguito, si è assistito ad un deciso abbassamento delle temperature che ha favorito ed accelerato la fase di maturazione delle uve. Le operazioni vendemmiali sono iniziate l'8 e terminate il 13 di settembre, ad indicare una marcata omogeneità nella maturazione delle uve dei diversi vigneti.

La gestione dei 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.**

La gestione fitosanitaria del vigneto

Sino dalla comparsa dei primi germogli, abbiamo monitorato costantemente ciascuna vite per calibrare al meglio le strategie di difesa, anche grazie al supporto di esperti della materia. L'uso di solo rame e zolfo, esclusivamente nella quantità necessaria e nel rispetto dell'ecosistema viticolo, la cooperazione con antagonisti naturali e di metodi di lotta estremamente selettivi per le diverse avversità della vite, sono gli unici strumenti che abbiamo scelto di impiegare.
Cura, **misura**, **attenzione**, **costanza.**

La gestione manuale della chioma

Come di consueto, la potatura verde è iniziata precocemente, intorno ai primi giorni di maggio. Durante le fasi successive, i lunghi tralci non sono mai stati tagliati (cimati) ma adagiati sopra le piante, su telai appositi al fine di **non alterare la naturale vigoria della vite**. Inoltre, la massima cura è stata riposta nei riguardi delle infiorescenze prima e dei grappoli poi, cercando di diminuire i ristagni di umidità e favorendo la circolazione dell'aria attraverso diversi passaggi calibrati di rimozione delle femminelle e delle foglie basali.

La selezione dei grappoli

La cura della perfetta sanità dei preziosi grappoli è di primaria importanza dalle prime fasi di sviluppo fino alle ultime fasi di maturazione attraverso una **selezione costante e ragionata**. La rimozione manuale dei grappoli in eccesso, che si svolge tra la fine di maggio e metà di giugno, e di quelli non in perfette condizioni, che continua fino alla vendemmia, rappresentano le operazioni fondamentali per l'ottenimento di una produzione di massima qualità.

La vendemmia

Grazie a frequenti campionamenti, più di uno alla settimana, è stato verificato l'andamento della maturazione del nostro Sangiovese 2021 eseguendo valutazioni organolettiche, analisi microbiologiche e chimico-fisiche delle uve a partire dalla seconda decade di agosto.

I parametri monitorati

Sotto il profilo microbiologico: valutazione delle popolazioni di microrganismi presenti sui grappoli. Sotto il profilo chimico-fisico: zuccheri, acidità e pH, antociani potenziali ed estraibili, polifenoli, maturità dei vinaccioli. Queste informazioni, assieme agli insostituibili assaggi, hanno determinato il momento ideale: abbiamo iniziato a vendemmiare l'8 di settembre.

LA SELEZIONE PER LA VINIFICAZIONE

Una volta **scelti e raccolti manualmente**, i grappoli arrivano in cantina all'interno di piccole cassette, contenitore ideale per evitarne lo schiacciamento, e deposti sul tavolo di cernita dove vengono selezionati da **mani esperte**. Un nastro trasportatore convoglia i grappoli selezionati alla **sgranellatrice** vibrante che stacca gli acini con delicatezza e ne calibra le dimensioni: quelli non idonei vengono eliminati. Infine, gli acini integri passano su un ulteriore nastro di cernita. Operatori specializzati eseguono un'ultima **selezione manuale**. Solo le bacche che superano tutte queste fasi arriveranno dentro il **tino di fermentazione**.

LA FERMENTAZIONE ALCOLICA

Il nostro Sangiovese fermenta **spontaneamente** all'interno di **tini troncoconici in rovere di Slavonia** del volume superiore a 100 hl.
Non viene impiegato alcun lievito commerciale: la fermentazione spontanea condotta da **lieviti autoctoni** consente di ridurre al minimo l'intervento dell'uomo sui processi naturali. In questo modo viene garantita un'elevata varietà biologica dei microrganismi che favorisce la **complessità sensoriale del vino**.
Non facciamo uso di mezzi fisici per il controllo della temperatura di fermentazione: di fondamentale importanza risulta dunque il monitoraggio in continuo della temperatura durante il processo, effettuato grazie a specifiche sonde di misurazione che consentono di verificare che i lieviti trovino l'ambiente ottimale per svolgere e completare la fermentazione.
I frequenti assaggi, le analisi chimiche e microbiologiche svolte giornalmente, unite alla **misurazione in continuo della temperatura di fermentazione**, consentono di seguire attentamente l'andamento del processo e dettano la scelta delle modalità e del momento dei rimontaggi.

Quali e quanti lieviti nella fermentazione 2021

Le peculiari caratteristiche climatiche dell'annata 2021 hanno influenzato anche le popolazioni microbiche presenti sulle uve e di conseguenza nel mosto: i lieviti **non-*Saccharomyces*** (*Kloeckera apiculata e Starmerella bacillaris*) hanno partecipato alla primissima fase della fermentazione fino allo svolgimento di circa 2 gradi alcolici, con popolazioni di circa 20 milioni di cellule per millilitro. Contestualmente, ha preso il sopravvento il lievito vinario per eccellenza, ***Saccharomyces cerevisiae***, capace di portare a completamento la fermentazione in circa 2 settimane, raggiungendo quasi 100 milioni di cellule per millilitro come popolazione massima.

LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

La fermentazione malolattica condotta dai batteri lattici della specie ***Oenococcus oeni*** è iniziata naturalmente dopo circa 2 settimane dalla svinatura ed è terminata dopo circa 6 settimane. Grazie a questo processo, il vino acquista un gusto più morbido a seguito della trasformazione dell'acido malico, caratteristico delle uve, in acido lattico e si arricchisce di composti prodotti dagli stessi batteri lattici che concorrono al naturale processo di maturazione del vino.

L'AFFINAMENTO

Una volta conclusa la fermentazione, il vino è posto ad affinare, custodito per un lungo periodo, in **grandi botti di rovere di Slavonia**: un periodo di **attesa ed ascolto** scandito da **frequenti ed attenti assaggi** e 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 valori stabili, sia chimici che microbiologici. Una volta imbottigliato, ha riposato in cantina per oltre **6 mesi** prima di entrare in commercio nella primavera 2026.

Qualche dato all'imbottigliamento

- Tenore in solfiti molto inferiore al limite legale;
- glicerina (che conferisce corpo e morbidezza al vino) con una concentrazione media di circa 10,5 g/l: un valore elevato;
- colore decisamente rosso rubino violetto: 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 26/49 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, 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.

"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."