

Toscana IGT – Vendemmia 2007 - Soldera 100% Sangiovese

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

Vendemmia: effettuata in data 12 Settembre, sulla base di valutazioni organolettiche e di indici chimico-fisici di maturazione tecnologica e fenolica delle uve, esclusivamente della varietà Sangiovese. A partire dall'ultima settimana di Agosto, infatti, le uve dei vigneti sono state analizzate per quanto concerne i parametri della maturità tecnologica (zuccheri, acidità e pH) e fenolica.

Uve: esclusivamente della varietà Sangiovese in ottimo stato fitosanitario, come attestato dai risultati delle analisi microbiologiche condotte settimanalmente sulle uve in pre-vendemmia

Fermentazione alcolica: spontanea, in tini troncoconici di rovere di Slavonia. Nelle prime fasi della fermentazione, i lieviti non-*Saccharomyces* (*Kloeckera apiculata* e *Candida zemplinina*) hanno raggiunto popolazioni massime di circa 40 milioni di cellule a millilitro. Il lievito vinario per eccellenza, *Saccharomyces cerevisiae*, ha preso il sopravvento al terzo giorno di fermentazione (alcol=5%v/v), ha raggiunto la popolazione massima di 45 milioni di cellule a millilitro e, quindi, ha portato regolarmente a termine la fermentazione vinaria. La svinatura è avvenuta 30 giorni dopo l'ammestatura delle uve.

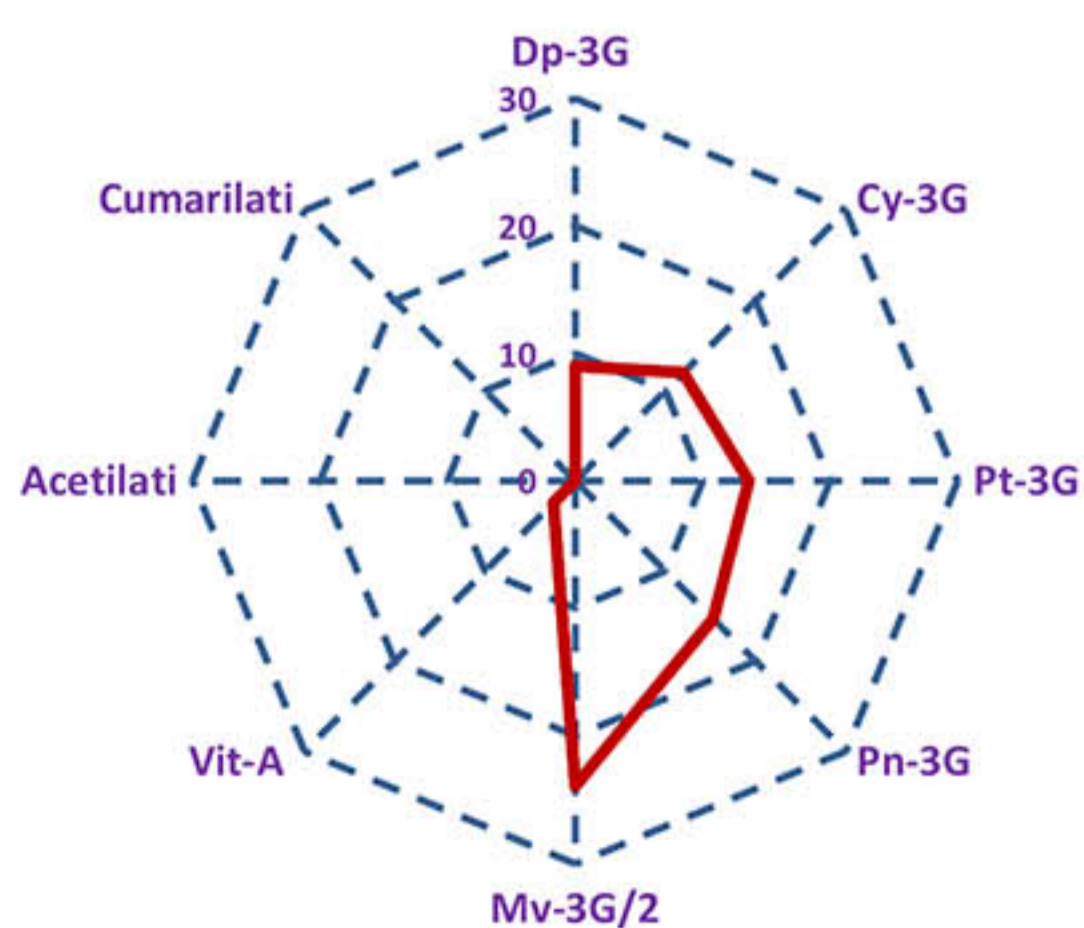
Fermentazione malolattica: spontanea, iniziata al termine della fermentazione alcolica e terminata dopo circa 15 giorni. La specie microbica dominante è risultata *Oenococcus oeni*.

Affinamento: della durata di 75 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 pre-trattamenti chimico-fisici (chiarifica e/o filtrazione), con tenore di solfiti più basso di quanto consentito: SO₂ libera = 12 mg/L; SO₂ totale = 59 mg/L (limite legale massimo = 150 mg/L).

Il Vino:

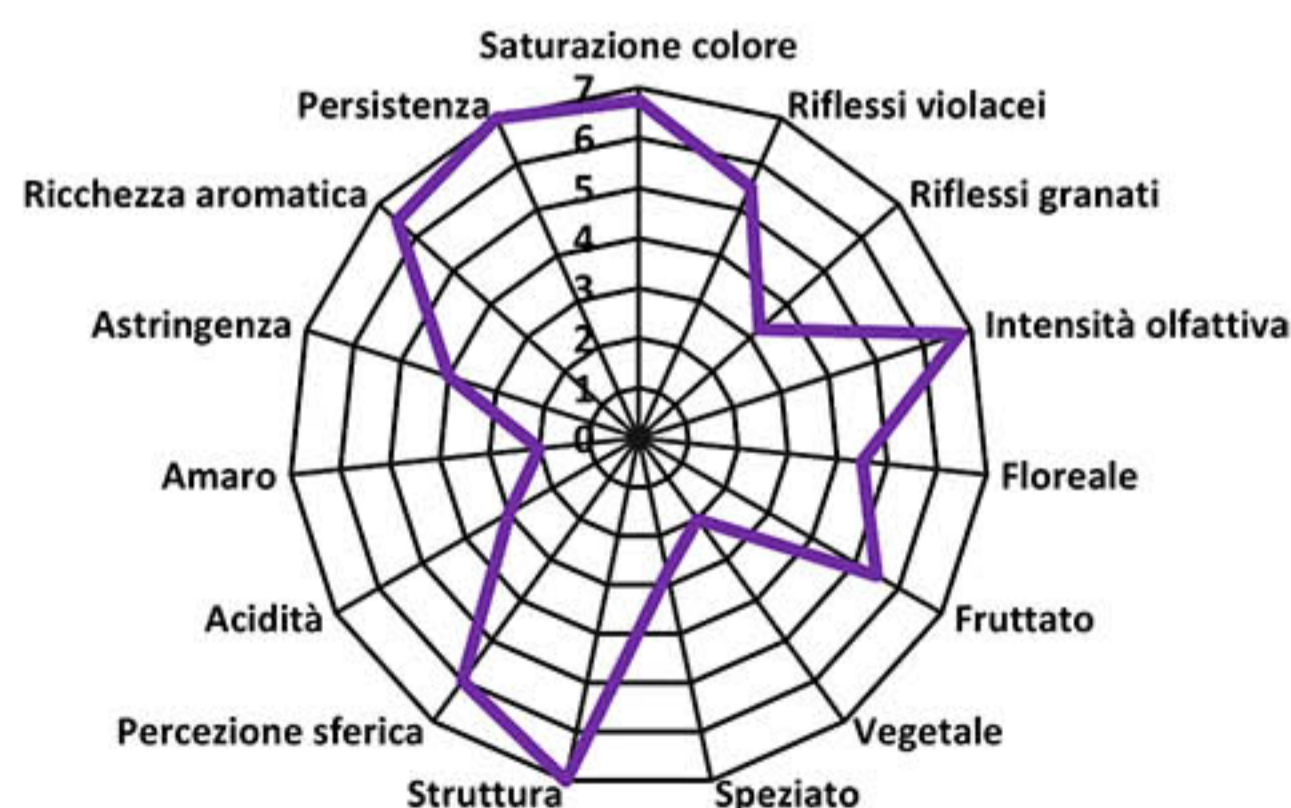
Il profilo antocianinico del vino è coerente con quello atteso per un vino prodotto esclusivamente con uve della varietà Sangiovese (Mangani *et al.*, Am. J. Enol. Vitic., 62: 487-494, 2011)



[Dp-3G= delfinidina-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]

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 (caratterizzazione fine della biodiversità viticola mediante analisi del DNA genomico) condotti dall'università degli Studi di Siena (Dott.ssa Rita Vignani).

Il profilo sensoriale del vino è stato determinato dal Centro Studi Assaggiatori di Brescia mediante TrialTest (Prof. Luigi Odello).



Dall'analisi si evince che il vino ha un indice edonico elevato, di grande finezza ed eleganza, manifesta un profilo delineato da spiccati sentori fruttati, floreali (rosa) e speziati.