

# Toscana IGT – Vendemmia 2008 - 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 28 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 43 milioni di cellule a millilitro e, quindi, ha portato regolarmente a termine la fermentazione vinaria. La svinatura è avvenuta 20 giorni dopo l'ammostatura delle uve.

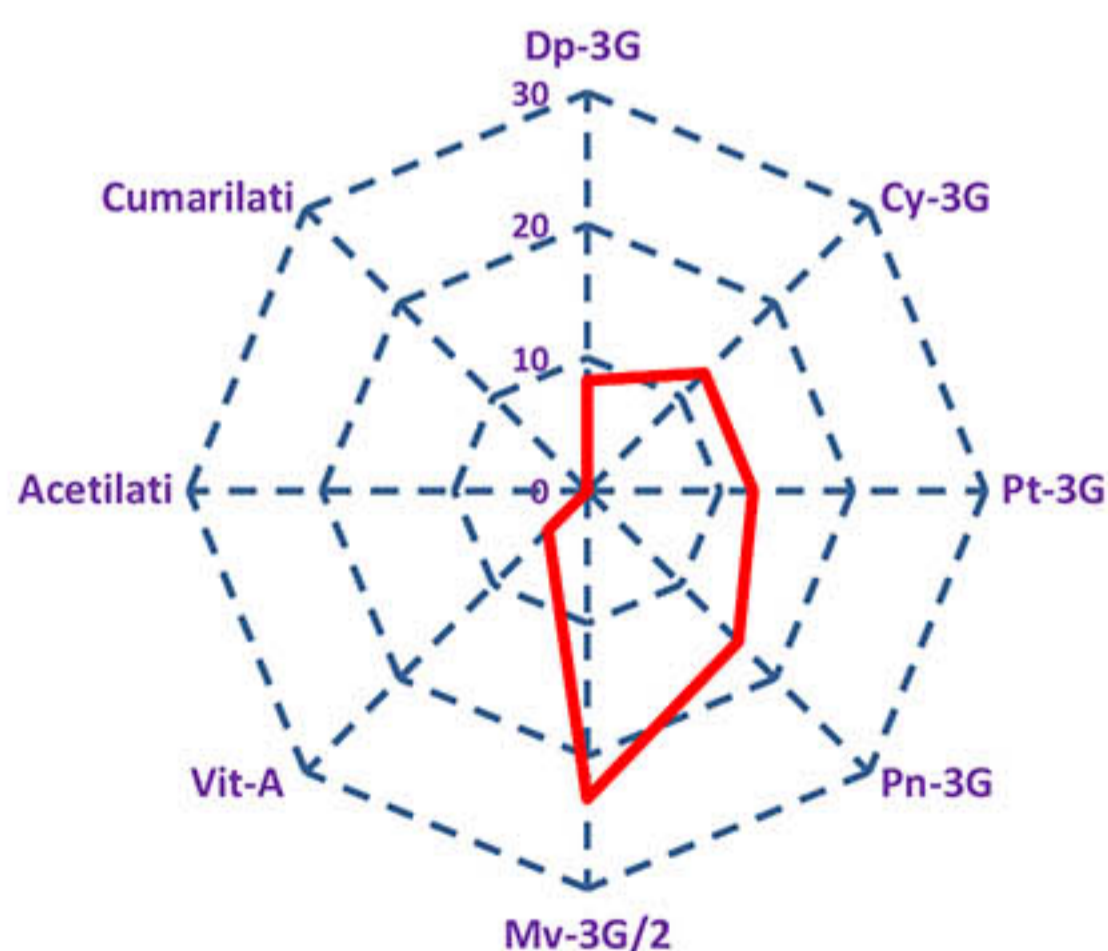
**Fermentazione malolattica:** spontanea, iniziata al termine della fermentazione alcolica e terminata dopo circa 15 giorni. La specie microbica dominante è risultata *Oenococcus oeni*.

**Affinamento:** della durata di 63 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: SO<sub>2</sub> libera = 13 mg/L; SO<sub>2</sub> totale = 55 mg/L (limite legale massimo = 150 mg/L).

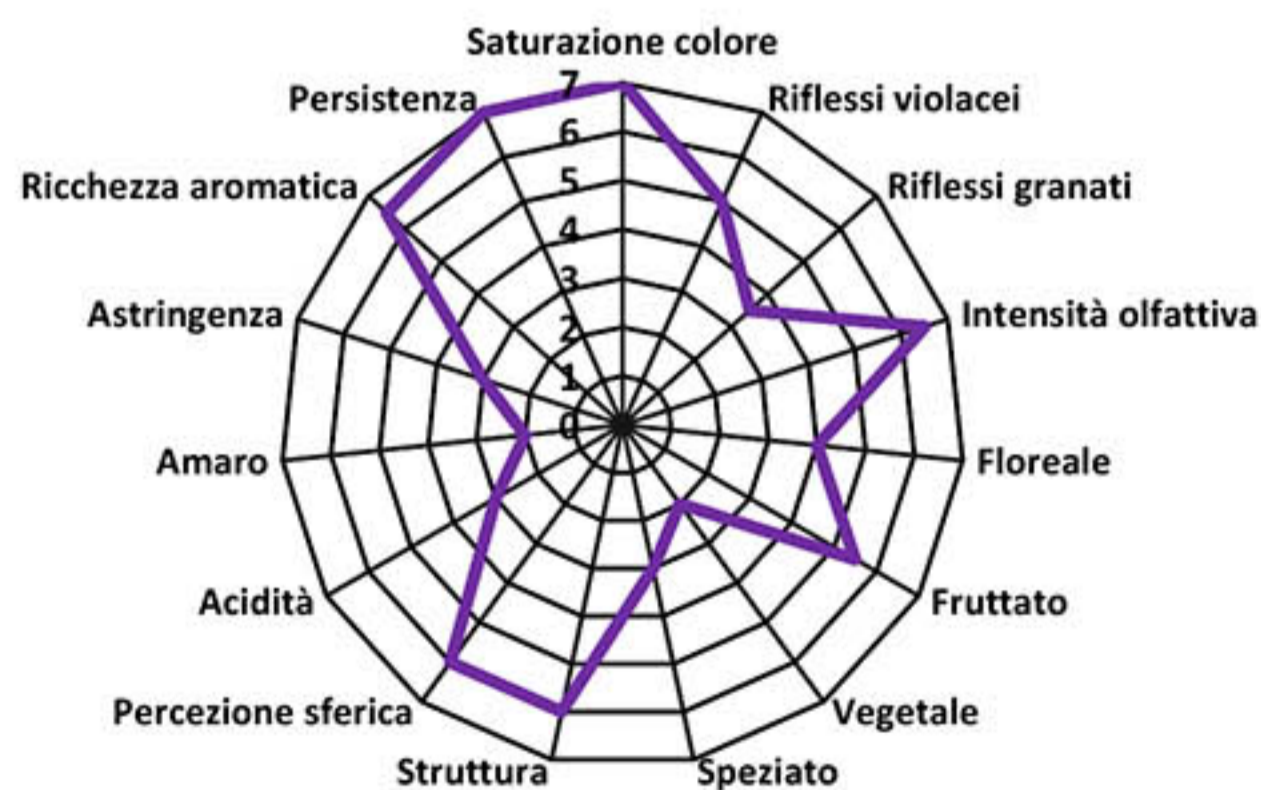
## Il Vino:

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= 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 TrialTest dal Centro Studi Assaggiatori di Brescia (Prof. Luigi Odello).



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

**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).