

# MilleEottantatre

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
TOSCANA  
ROSSO  
2015



È il fiore all'occhiello della produzione vinicola di Usiglian del Vescovo, un vino sorprendente e intrigante. Il MilleEottantatre è un vino potente ed elegante che si lega ai ricordi più belli e che rimane impresso nella memoria. Un vino emozionante e appassionante.

*"Il vino è poesia imbottigliata"*

Robert Louis Stevenson, scrittore (1850-1894)



#### Assemblaggio (percentuali indicative):

Petit Verdot 100 %



#### Natura dei terreni:

Sabbiosi, di derivazione marina con una fortissima presenza di conchiglie.



#### Altitudine dei vigneti media:

250 metres a.s.l.



#### Allevamento:

Le viti sono allevate a Guyot, con densità di 5000 ceppi per ettaro. I vigneti sono completamente inerbiti. La resa di uva Petit Verdot per ettaro nel 2015 è stata di circa 50 quintali.



#### Condizioni climatiche:

Dopo una primavera decisamente seccata e con temperature appena sopra le medie storiche, i mesi estivi hanno registrato temperature ben al di sopra della media e piovosità appena più alta della media. Il periodo di vendemmia asciutto ha permesso di svolgere le operazioni di vendemmia in maniera puntuale e precisa. La ventilazione è stata notevole. Nello specifico le uve Petit Verdot nel 2015 sono maturate in linea con la loro epoca tipica e la loro qualità è stata ottimale.



#### Vendemmia:

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg. Il Petit Verdot nel 2015 è stato raccolto tra il 2 ed il 5 di Ottobre.



#### Vinificazione:

Dopo una attenta selezione degli acini su tappeto di cernita, le uve sono state diraspate e pigiate sofficemente, la fermentazione alcolica è avvenuta in parte in serbatoi di acciaio ed in parte in tini troncoconici in rovere. La fermentazione malolattica ha avuto luogo in serbatoi di cemento



#### Affinamento:

Il vino si è evoluto per circa 24 mesi in tonneau di primo passaggio. Dopo aver riposato per 18 mesi in bottiglia il MilleEottantatre ha finalmente raggiunto i calici dei nostri clienti.



#### Appunti di degustazione:

All'analisi visiva il colore del vino si presenta brillante e profondo, rosso rubino intenso, con sfumature violacee ed accenni di rosso. Il bouquet è intenso e complesso, con in evidenza la balsamicità di erbe aromatiche come il rabarbaro e il lentisco ed i piccoli frutti rossi, in particolare la mora. Divertente è ricercare la nota di legno di cipresso. Piacevolissimi i profumi terziari ematici, di tabacco, cuoio e cioccolato. Vino raffinato, con tannini levigati e addomesticati dal tempo e dalla umana sapienza. In bocca le sensazioni sono di grande corpo unito ad un notevole slancio elegante e ad una marina sapidità. Il finale è emozionante, vibrante e lunghissimo.

Direttore di produzione: Francesco Lomi  
Consulente enologo: Federico Ricci  
Prima annata prodotta: 2009



I vini di Usiglian del Vescovo sono certificati  
biologici a partire dall'annata 2020  
[www.usigliandelvescovo.it](http://www.usigliandelvescovo.it)

ALCOL

14,5%

ACIDITÀ  
TOTALE

5,21 g/l

ZUCCHERI  
TOTALI

0,48 g/l