

MilleEttantatre

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

COSTA TOSCANA

ROSSO PETIT VERDOT

2016



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

"Appresta il vino i cuori e alla passione li fa più pronti"

Publio Ovidio Nasone, poeta (23 a.C.-18 a.C.)



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 2016 è stata di circa 60 quintali.



Condizioni climatiche:

Dopo una primavera in linea con i valori storici per quanto riguarda la piovosità e con temperature appena al di sopra delle medie storiche, i mesi estivi hanno registrato temperature nella norma e piovosità appena più bassa della media storica. Soprattutto si sono registrate notevoli escursioni termiche tra temperature diurne e notturne. Il periodo di vendemmia relativamente asciutto ha permesso di fare una vendemmia ottimale. La ventilazione è stata notevole. Nello specifico le uve Petit Verdot nel 2016 sono maturate nel periodo in cui si aspettava e la qualità delle varie uve è stata perfetta.



Vendemmia:

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg. Il Petit Verdot nel 2016 è stato raccolto tra l'8 ed il 9 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 MilleEttantatre ha finalmente raggiunto i calici dei nostri clienti.



Appunti di degustazione:

All'analisi visiva il colore del vino si presenta molto intenso, rosso rubino con sfumature violacee ed accenni di rosso bramato. Il bouquet è molto intrigante, si apre con note balsamiche per poi spalancare un ventaglio di aromi fruttati e floreali, e finire con le note empireumatiche di legno di cipresso e note di tostatura. Presenti anche molti profumi terziari ematici, di tabacco e cioccolato. Vino di grande ricercatezza, i tannini si presentano setosi. In bocca l'impatto è avvolgente per poi confermare la struttura nel secondo palato: il finale è memorabile.

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



USIGLIAN
DEL VESCOVO

I vini di Usiglian del Vescovo sono certificati
biologici a partire dall'annata 2020
www.usigliandelvescovo.it

ALCOL

15%

ACIDITÀ
TOTALE

5,09 g/l

ZUCCHERI
TOTALI

0,53g/l