

Il Civettaio - Montecucco DOC Sangiovese

da agricoltura biologica –certificato da ICEA



Comune di produzione:	Civitella Paganico (Gr)
Uve	100 % Sangiovese
Numero Bottiglie prodotte	12.000
Vigneto:	30% Campo dei Montagnoli e 70% Campo dell'Oliveto
Anno di impianto	2000/2001
Esposizione	Sud e Sud-est 140 mslm
Terreno	Franco argilloso con scheletro frequente
Sistema di allevamento	Guyot doppio; 5050 piante per ettaro
Resa per ettaro:	50 quintali
Vendemmia:	manuale
Fermentazione	Tini botte di rovere da 38,5 hl e vasche d'acciaio

Affinamento: Tini botte di rovere di Slavonia da 38,5 hl per 10 mesi

Epoca di imbottigliamento settembre ; il vino non e' filtrato

Produzione : I nostri vigneti sono in produzione biologica (certificata da ICEA); vengono applicati solo rame e zolfo in determinati periodi. La lavorazione del suolo è esclusivamente meccanica e manuale senza uso di diserbanti; per fertilizzare viene applicata la tecnica del sovescio con fave o sulla.

Grazie all'ubicazione dell'azienda, circondata solo da boschi e quindi lontana da altre coltivazioni, si ha un ambiente sano che aiuta la coltivazione biologica. A luglio si effettua il diradamento dei grappoli contenendo la resa media per pianta attorno al chilo. La raccolta avviene esclusivamente in modo manuale con attenta selezione in vigna; l'uva viene raccolta in cassette da circa 20 kg e portata direttamente in cantina. Il 70% dell'uva è stata fermentata in tini botte di rovere di Slovenia da 38.5 ettolitri per ottenere un vino di struttura e 30% in acciaio per valorizzare le note fruttate. L'affinamento di 10 mesi è stato in tino botte di rovere di Slavonia e in barili da 500 litri.

Caratteristiche : sentori di prugna e frutti rossi che si ampliano durante la beva, In bocca è molto piacevole con le note fruttate che danno freschezza e buona beva.

Premi: Decanter World Wine Awards 2011 (Medaglia Commended)

International Wine Challenge 2011 (Medaglia Commended)

Recensioni: Presente nelle diverse edizioni delle piu' importanti guide di vino italiane

Slowine, I Vini d'Italia, l' Espresso, I Vini di Veronelli, Vini Buoni d'Italia Touring, Bere Bene Low Cost Gambero Rosso , Guida al vino quotidiano Slow Food, Breviario dei Vini.

Estere : Tasting Notes by Jancis Robinson (UK)



Il Civettaio – Agriturismo e Az, Agricola Biologica e Biodinamica in Maremma – www.civettaio.it

Loc. Civettaio - Civitella Paganico - (GR) – Tel. (39) 348 702 9229 - info@civettaio.it