

POGGIO AL COMMESSARIO - Montecucco DOC

da agricoltura biologica –certificato da ICEA



| | |
|----------------------------------|--|
| Comune di produzione: | Civitella Paganico (Gr) |
| Uve | Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante |
| Numero Bottiglie prodotte | 8.000 |
| Vigneto: | Poggio al Commissario, Cessa del Civettaio, Campo dei Montagnoli |
| Anno di impianto | 2001 |
| Esposizione | Nord - est 140 m slm |
| Terreno | Franco argilloso con scheletro frequente |
| Sistema di allevamento; | Guyot doppio; 5050 piante per ettaro |
| Resa per ettaro: | 40 quintali |
| Vendemmia: | manuale |

Fermentazione In vasche d'acciaio

Affinamento: Tini Botte da 38 hl di rovere e vasche d'acciaio

Epoca di imbottigliamento settembre. il vino non e' filtrato

Produzione : Il Poggio al Commessario e' un blend di Sangiovese (65%), Cabernet Sauvignon (15%), Merlot (15%) e Alicante (5%). Il Poggio al Commessario, assieme alla Cessa del Civettaio (nata come cessa tagliafuoco) si estende per 2,2 ettari; esposti a nord est sono oggi divisi in due appezzamenti: 1,6 ettari piantati a Cabernet Sauvignon nel 2001 e 0,6 ettari piantati a Merlot. Il sesto di impianto è sempre 90X220 cm. Il Sangiovese è stato raccolto nel Campo dei Montagnoli, 2,5 ha interamente piantati a Sangiovese. 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. L'uva, raccolta manualmente, dopo il diradamento di luglio e la selezione dei grappoli in vendemmia, viene vinificata separatamente in vasche d'acciaio da 30 hl e in tino botte da 38 hl. A giugno si procede all'assemblaggio dei vini.. Il Poggio al Commessario affina fino a settembre quando viene imbottigliato.

Caratteristiche : naso elegantemente intenso con note di macchia mediterranea, sole e sentori di liquirizia. Morbido all'assaggio, persistente e saporito

Premi: Decanter World Wine Award 2011 (Medaglia Commended)

International Wine Challenge 2011 (Medaglia Commended)

IX Selezione Vini Toscani 2010 – Diploma di Merito

Recensioni: Presente nelle varie 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.



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