

PRESIDIO



Dai vigneti che ormai da anni curiamo sotto la Rocca Aldobrandesca di Capalbio prende vita questo blend di Petit Verdot e Syrah che rappresenta il nostro ultimo avamposto sulla Maremma, così come lo sono stati Capalbio e la sua Rocca per l'antico Stato dei Presidi.

Tipologia prodotto:

D.O.C. Maremma Toscana Rosso

Zona di origine:

Vino prodotto dai nostri vigneti più a sud situati tra la fine del comune di Orbetello e sotto il borgo di Capalbio.

Forme d'allevamento:

I vigneti sono allevati a cordone speronato, con orientamento dei filari da est a ovest garantendo quindi un'ottima intercettazione della radiazione solare; tale posizione assicura una buona sommatoria termica nel corso della maturazione. Sesti d'impianto di 2,70m. X 0,80m.

Vitigni:

Petit Verdot 60%, Syrah 40%

Vendemmia:

Avviene tra la metà di settembre e la prima settimana d'ottobre a seconda del vitigno, cercando di raggiungere una grande ricchezza estrattiva e polifenolica dalle uve, grazie anche all'ottimo clima che in genere abbiamo in questa zona.

Vinificazione:

L'uva diraspata viene sottoposta ad una lunga macerazione, ricercando, oltre alla massima estrazione delle componenti della buccia anche una precoce stabilizzazione del colore.

Maturazione:

Il vino prodotto viene affinato per un periodo di 12 mesi in barriques francesi nuove e seminuove divise per singola tipologia di vitigno.

Affinamento:

12 mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Colore:

Le tinte di questo blend sono di un rosso rubino molto intenso con decisi riflessi violacei.

Bouquet:

Al naso esprime potenza ed eleganza, con note fruttate combinate alla speziatura data dal lungo affinamento in legno.

Degustazione:

Al palato si contraddistingue per la sua finezza e morbidezza, dotato di grande persistenza, si lascia bere con buona facilità nonostante la sua grande struttura.

Temperatura di servizio:

18°C

From the handle vineyards of the Rocca Aldobrandesca in Capalbio born this blend of Petit Verdot and Syrah. This is our latest wine that deeply express Maremma, like Capalbio and his Rocca for the old Stato dei Presidi.

Type of wine:

D.O.C. Maremma Toscana Rosso

Area of Origin:

The vineyards grow around the area of south Tuscany cost: between the common of Orbetello and Capalbio.

Cultivation:

Spurred cordon with rows going from east to west.

This particular vineyard-keeping allows a good level of phenolic maturation of the grape and the safeguarding of its typical aromas until the moment of the harvest. Sump distance 2,70m. X 0,80m.

Grapes:

Petit Verdot 60%, Syrah 40%

Harvest:

It takes place between mid-September and the first week of October depending on the grape variety, trying to achieve great extractive and polyphenolic richness from the grapes, thanks also to the excellent climate that we generally have in this area.

Vinification:

We leave the pressed grapes in steel for two weeks during the maceration and we proceed with "délestage". This is the best time to catch the right color.

Maturation:

The wine is aged in new and semi-new barrels for 12 months before blending the three grapes, separately vinified.

Refinement:

The bottles stay 12 months in the cellar before selling.

Color:

Intense red ruby and clear violet hues.

Bouquet:

Great nose, with fruity scents and spicy notes due the long aging in oak barrels.

Taste:

Smooth and elegant in mouth with a strong mark of persistence and notable balance.

Serving Temperature:

18°C



il vino è arte in bottiglia

AZIENDA AGRARIA SANTA LUCIA

S.S. Aurelia 264. Fonteblanda (GR) - Tuscany - ITALY
Tel. +39 392 9506975 - mail: cantinasantalucia@gmail.com
www.azsantalucia.com



lsantalucia



azsantalucia



@AzSantaLucia