

Cantine Antica Grotta

Cantine Antica Grotta di Quarneti Omar

Percarlo Sangiovese di Toscana 2014 San Giusto a Rentennano 75cl

Prezzo per Unità (pezzi): € 62,00 (incluso 22 % I.V.A.)



Sangiovese di Toscana - IGT "PERCARLO"

Prodotto da uve Sangiovese 100%, selezionate grappolo per grappolo dai migliori vigneti, con resa limitata a circa 1 Kg per pianta, raccolte spesso oltre i livelli usuali di maturazione.

La fermentazione e macerazione avviene in vasche di cemento smaltate e si prolunga fino a 30-35 giorni.

L'elevazione avviene in barriques di rovere francese per 20-22 mesi ed il vino, non filtrato, affina 18 mesi in bottiglia presso le nostre cantine.

I vigneti destinati alla produzione del Percarlo sono situati su terreni per lo più di origine pliocenica, composti da sabbie e ciottoli (tufo) in strati che variano da 2 a 5 metri di profondità, al di sotto dei quali si trovano banchi di argilla.

L'altitudine media è di 270 Mt. s.l.m.

Nonostante la diversità tra le annate (espressione di ogni vino fedele al suo terroir), il Percarlo mostra una continuità di caratteristiche che gli conferisce una propria precisa identità.

Biologico Annata caratterizzata da un'estate molto piovosa: nonostante le avversità climatiche, l'andamento della maturazione è stato lento ma regolare. Determinanti le assidue cure colturali e il diradamento dei grappoli ripetuto varie volte per aiutare la pianta a completare la maturazione, nonostante lo scarso irraggiamento solare durante i mesi di Luglio, Agosto e inizio Settembre. L'apporto del periodo di raccolta in assenza di precipitazioni, le miti temperature diurne e l'umidità modesta, hanno permesso di effettuare le selezioni nel migliore dei modi, trovando uve arrivate al giusto punto di concentrazione. Un Percarlo di ottimo livello, sorprendente per l'andamento climatico dell'annata.

SCHEMA TECNICA:

- Vino rosso I.G.T. Sangiovese di Toscana
 - Uva: Sangiovese 100% da selezione sui migliori 8 ettari dei 30 di proprietà
 - Raccolta: dal 3 al 9 Ottobre 2014
 - Resa a ceppo: 0,8kg.
 - Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 34 giorni
 - Maturazione in legno: 22 mesi in fusti di rovere francese (Allier, Nevers) da 225 litri e 500 litri e botte da 30 hl
 - Imbottigliamento: dal 18 al 21 Aprile 2017
 - Affinamento in bottiglia: 15 mesi
 - Produzione: n. 13.197 bottiglie da 75 cl; 550 Magnum da 150 cl; 50 Doppio Magnum da 300 cl; 20 bottiglie da 500 cl
 - Analisi:
 - Alcool: 15 %
 - Zuccheri: <1g/lit
 - Acidità totale: 6,11 g/lit
 - Estratti netti: 32,6 g/lit
 - Acidità volatile: 0,71 g/lit - pH: 3,46
 - Prima annata prodotta per bottiglia: 1983
 - Periodo di consumo consigliato: 2018/2028 ed oltre Note: Temperatura di servizio 17°C-18°C.
- Vino sottoposto ad un unico leggero filtraggio. Possibilità di sedimentazione naturale
- [Informazioni Venditore](#)

Recensioni Clienti: Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.
Autenticati per poter scrivere una recensione.