

FONDIRÒ

VINO ROSSO - 2013



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Selezione aziendale definita V12, propagata partendo da un antico biotipo di Perricone

ETÀ MEDIA VIGNETI: Oltre i 30 anni

TIPOLOGIA TERRENO: *Contrada Fondirò, area Giuseppina:* matrice calcarea-argillosa.

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato

CEPPI PER ETTARO: 6000

RESA PER ETTARO: 60 q

EPOCA DI RACCOLTA: metà Ottobre

MODALITÀ DI RACCOLTA: Selezione in pianta dei grappoli e raccolta manuale, in cassette da 14 kg.

VINIFICAZIONE: L'uva viene selezionata a mano, sgranellata e poi trasferita in vinificatori orizzontali e verticali dove il mosto, dopo una macerazione medio-lunga sulle bucce, completa la fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica è stata svolta parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio.

MATURAZIONE: 36 mesi, parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio. Affinamento finale in bottiglia per 1 anno.

ALCOL: 14% Vol.

ABBINAMENTO: Carne alla griglia con particolare predilezione per carni rosse di buona marezzatura (black Angus), tagli di suino iberico, arrostiti, selvaggina (cinghiale, cervo, capriolo) e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18 °C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 8-10 anni

PRIMA EDIZIONE: 2006

Prende il nome della contrada Fondirò, dove si trova il nostro macro-areale. Una selezione di ceppi che raggiungono una straordinaria maturità polifenolica danno vita ad un Perricone dal grande potenziale di invecchiamento.

FOCUS: LA SELEZIONE CLONALE

Una selezione di ceppi che raggiungono una straordinaria maturità polifenolica, indispensabile per affrontare la sfida del lungo invecchiamento e capace di rendere il Perricone decisamente più stabile nel tempo.

Al contempo una varietà delicata che teme l'eccesso d'insolazione e, proprio per questo, la sperimentazione ha portato alla messa a punto di un rigoroso protocollo di gestione dello sviluppo della pianta e della chioma.

Una selezione coltivata in un unico areale con un suolo davvero particolare dalla matrice calcarea-argillosa, particolarmente adatto alla creazione di grandi vini rossi.

La sinergia tra tutti questi elementi è ciò da cui nasce il cru Fondirò: un vino dall'incredibile intensità di profumi ed un corpo pieno, nonché eleganza e complessità.

NOTE SENSORIALI

Di un bel colore rosso violaceo intenso. Al naso sentori di frutta fresca, tra i quali si distinguono prugna e mirtillo. Sul finale leggere note di vegetale aromatico, china, mallo di noce e pepe. Al palato è potente, vigoroso, con un tannino polveroso e di grande lunghezza. Conserva una nota acidica che ne garantisce la persistenza.

