



SOLIMPIA 2007

Il 2007 è stata sicuramente una ottima annata, le alte gradazioni e le buone acidità lo hanno fatto capire fin da subito.

Dopo inverno caldo che aveva anticipato le fasi di germogliamento delle viti e a una primavera, veramente eccezionale, con lunghe giornate di sole si pensava già a una vendemmia anticipata ma, grazie ad alcune giornate di pioggia di giugno ed agosto, che hanno mitigato gli effetti della siccità si è potuto portare in cantina grappoli sani con un perfetto grado di maturazione zuccherina.

Quando abbiamo iniziato la vendemmia (fine della seconda settimana di Settembre) il livello quantitativo e qualitativo era molto buono.

Per produrre Solimpia abbiamo utilizzato solamente sangiovese piccolo raccogliendo i grappoli a mano uno ad uno.

La fermentazione è durata per 72 ore in fermentini orizzontali termo controllati. Questo sistema innovativo si è dimostrato molto efficace per ottenere un vino che preserva perfettamente le caratteristiche varietali dell'uva. Grazie alla micro ossigenazione e alla fermentazione malolattica sono stati preservati gli aromi varietali e ottenuti dei vini rotondi e profumati

Colore: rosso rubino.

Profumo: fruttato ed elegante.

Gusto: armonioso con tannini morbidi.

Uvaggio: Sangiovese 100 %

Alcol : 14.0% vol.

Total Acidity: 5,43 gr/l,

Volatile Acidity: 0,97 gr/l

