



STACCIONE

Toscana IGT

Annata: 2025

Uvaggio: 100% Sangiovese

Grado alcolico: 12,5%

Vigneti:

Le vigne sono gestite con metodo biologico, trattate esclusivamente con rame e zolfo e concimate con letame di stalla. I terreni, prevalentemente argillosi e ricchi di ardesia e quarzo, si trovano a 200 metri sul livello del mare in un terroir unico e incontaminato, caratterizzato da importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Grazie alla brezza marine provenienti da Capalbio — che dista solo 10 km in linea d'aria — e alla collina retrostante di 505 metri, che trattiene i venti favorendo la creazione di microcircolazioni, l'ambiente risulta naturalmente salubre.

Impianto: Cordone speronato, con 4000 viti/ettaro.

Vendemmia:

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente e adagiate in cassette da 18 kg. La vendemmia avviene solitamente nell'ultima decade di Agosto, esclusivamente nelle prime ore del mattino, per garantire una bassa temperatura dell'uva all'arrivo in cantina.

Vinificazione:

Le uve prima di essere pressate vengono messe una notte in cella frigo al fine di avere una maggiore estrazione di profumi e di evitare ossidazioni. Si procede poi con la pigio-diraspatura soffice, il succo viene brevemente macerato con le bucce, segue poi la fermentazione per 14 giorni a temperatura di 12°C; per finire con la stabilizzazione fatta con il freddo. Vino vegano. Tutta l'energia utilizzata durante il processo produttivo proviene da fonti rinnovabili.

Note di degustazione:

Di colore rosa buccia di cipolla, il profumo è persistente e floreale, con sentori di petalo di rosa, al palato un perfetto equilibrio tra sapidità, freschezza e ritorni di frutta. Si abbina a tutti i piatti di pesce, con primi piatti non troppo ricchi e carni bianche. Apprezzatissimo anche come aperitivo.

