

Sante Marie di Vignoni

SUNTO IGT Toscana "Supertuscan"

Deriva dal nome di "Assunto" nonno materno del produttore. Il vino "Sunto" supertuscan è già segnalato nelle più autorevoli guide di vini nazionali.

BASE AMPELOGRAFICA: Sangiovese grosso 60%, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah in percentuali diverse.

PRODUTTORE: Piccola azienda vitivinicola/olivicola a conduzione prevalentemente familiare con antiche radici contadine che intende raggiungere la qualità attraverso una attenta e scrupolosa lavorazione del terreno e del verde dei vigneti. La filosofia dell'azienda è quella di fare il vino buono soprattutto in vigna mantenendolo tale in cantina.

VIGNETI: nel cuore della Val d'Orcia nelle colline intorno la prestigiosa località termale di Bagno Vignoni nel Comune di San Quirico d'Orcia Siena dove era solita recarsi Santa Caterina da Siena.

FORMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato monolaterale

ETA' VITIGNI: 6-12 anni impiantati dall'azienda e da sempre coltivati come fossero dei giardini con bellissimi rosai alle testate dei filari che in primavera ed autunno esplodono di colori e profumi.

ALTITUDINE: mt. 350 s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud est

TERRENI: collinari, geologicamente provenienti dal disfacimento di rocce sedimentarie del tardo "eocene", prevale galestro misto a tischii, ottimo per la coltivazione delle piante arboree ed in particolare la vite.

CLIMA: piovosità intorno ai 700/mm all'anno con periodi secchi in estate, per gran parte dell'anno la zona è percorsa da correnti marine che salgono lungo il corso del fiume Orcia rendendo l'ambiente salubre.

CEPPI PER HA: circa 4500.

RACCOLTA UVE: Tradizionalmente la vendemmia avviene entro la prima settimana di ottobre, comunque al momento della migliore maturazione selezionando da subito nel vigneto con una oculata raccolta manuale le migliori uve di sangiovese, merlot, cabernet s. e syrah da vinificare per il "Sunto".

VINIFICAZIONE: in vasche in acciaio inox separando da subito le migliori uve per vigna e per tipologia di uve ad una temperatura che non supera i 28° con follature periodiche giornaliere eseguite direttamente dal cantiniere e durata della macerazione fino a 20-25 giorni. In primavera il vino prodotto viene trasferito per l'affinamento in botti medio-piccole di rovere francese e di Slavonia per circa 10/12 mesi ed a seguire un ulteriore periodo di riposo in bottiglia di circa 5/6 mesi prima di essere commercializzato. Il "Sunto" è il frutto di un attento studio con il nostro consulente enologico considerato fra i più importanti in Italia.

ESAME ORGANOLETTICO: possiede eccellente struttura, tannicità, boisè, vino anche da meditazione

ABBINAMENTO: ottimo abbinamento con formaggi, salumi, arrostiti, cacciagione e carne alla griglia consigliato anche come vino da meditazione.



Sante Marie di Vignoni - Loc. Sante Marie -
Vignoni Alto 53027 San Quirico d'Orcia (Siena)
Tel e Fax 0577 898141 Cell.333-1916486
studiogenerali@virgilio.it