

## GUARDIAVIGNA 2011 TOSCANA I.G.T.



Il nome deriva dalla piccola torre, costruita a 480 mt s.l.m., dalla quale Gigiotto di Rocca d'Orcia, tornato dalle campagne napoleoniche, fu messo a guardia delle uve. Intorno alla torre, con esposizione sud-sud/ovest si trovano i vigneti.

Guardia Vigna è l'espressione dei migliori terroirs, in una pregevole cuvée che da origine ad un vino rosso di grande equilibrio, sublime eleganza e raffinata finezza.

Uvaggio: 60% Cabernet franc, 25% Merlot, 15% Petit Verdot  
Gradazione alcolica: 14,5 % vol

**VITICOLTURA:** vigneti piantati da 7.000 a 10.000 ceppi per ettaro, allevati a spalliera Guyot, lavorati biologicamente e con procedimenti di biodinamica.

### CLIMA e VENDEMMIA:

L'annata 2011 si è caratterizzata per un inverno e primavera piovosi, che hanno rallentato di 10 giorni il ciclo vegetativo dei vigneti. L'estate è stata calda ed i vigneti hanno recuperato il tempo perduto portandoci alla raccolta del Merlot perfettamente maturo il 7 Settembre. La pioggia del 19 Settembre, seguita da un clima mite, ci ha regalato uve di Cabernet Franc e Petit Verdot con profumi definiti, maturità fenolica e tecnologica bilanciate. La vendemmia si svolge in cassette da 15 Kg nella prima decade d'Ottobre.

### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO:

Le fermentazioni spontanee avvengono in tini di rovere francese ad una temperatura di 27 -30° C. Le macerazioni, differenziate per ogni vitigno che compone il Guardia Vigna, durano 7-10 gg in Petit Verdot, 18 giorni Merlot e sino a 30 giorni per Cabernet Franc. La fermentazione malolattica avviene in barrique di rovere francese da 225 e 228 lt dove l'affinamento prosegue per 18 mesi prima del blend finale. Seguono 15 mesi in bottiglia.

### NOTE DEGUSTATIVE:

L'annata 2011 beneficia di un doppio andamento climatico, con un'evoluzione fresca sino ai primi di luglio che favorisce l'accumulo di sostanze polifenoliche complesse e ben soleggiato nella parte finale, portando le uve ad un'ottima concentrazione tecnologica e aromatica. Guardia Vigna esprime tutta la sua complessità e concentrazione con sentori di frutti scuri intensi, equilibrato con finale balsamico e note tostate. La bocca è avvolgente e allo stesso tempo ben bilanciata con l'acidità. Il finale minerale ricorda i terroirs aziendali.

**CONSERVAZIONE E SERVIZIO:** suggeriamo di conservare i vini ad una temperatura +16/- 1° C con umidità relativa attorno all'85 - 88%.