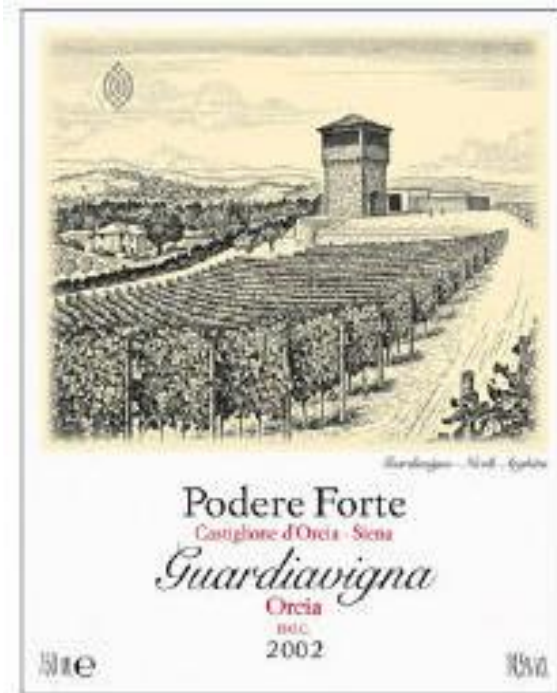


Guardiavigna 2002



La vigna: luogo fra natura e storia, tra il cielo e l'uomo. (Attilio Scienza)

Il nome deriva dalla piccola torre, costruita tra i vigneti nel punto più alto del podere, dalla quale Gigiotto di Rocca d'Orcia, dopo aver partecipato con il suo archibugio alle campagne napoleoniche, fu messo a guardia delle uve. Questo vino è prodotto da uve Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot da vigne esposte a sud, sud-ovest a 480 metri s.l.m., allevate a spalliera e a Guyot con una densità d'impianto che varia da 6250 a 8000 viti/ha. 20 mesi di maturazione in legno e 8 mesi in bottiglia, senza filtratura, completano l'affinamento. Ricco di polifenoli, ha una lunga possibilità di conservazione.

Denominazione: DOC ORCIA

Uvaggio: Sangiovese 60%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 12% e Petit Verdot 8%.

Gradazione alcolica: 14.5%

Fermentazione: Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente. La macerazione sulle bucce è durata circa 18 giorni e dopo aver finito la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox, i vini sono stati travasati in barriques da 225 litri dove sono rimasti per oltre 20 mesi.

Aspetto: Ha colore rosso rubino carico, scuro, intenso e profondo; l'unghia è ben chiara e staccata e gli archetti sono stretti e compatti.

Profumo: Al primo naso ha grandi sentori di frutta di sottobosco (mirtillo, more, cassis, ribes nero) a cui fa seguito un intenso profumo di ciliegia sottospirito; pulito e netto, al secondo naso è un'esplosione di balsamicità (incenso, liquirizia, china calissaja, mentuccia) con finale cioccolatoso e di caffè tostato.

Gusto: Al palato si presenta caldo, ampio, gustoso con tannini avvolgenti e armonici; grande sapidità e mineralità completano il retrogusto che è lungo e persistente sulle note di pepe nero macinato fresco, tamarindo e liquirizia con una punta di cioccolato amaro.

Note degustative: Un vino di grande struttura, spesso e consistenza. Tannini fitti, maturi, di grande eleganza e di notevole equilibrio naturale, frutto di un preciso lavoro di vigna, una grande sintonia fra l'uomo e vigna.

Servizio: Il vino andrebbe aperto senza essere decantato almeno 20 – 30 minuti prima della consumazione e la permanenza nel calice non fa che accrescere il suo pannello di sensazioni che durano nel tempo, quindi non abbiate fretta di berlo anche se resta per una/due ore nel bicchiere, si potrà avere la fortuna di goderlo più a lungo.

Nota Bene): i nostri vini sono conservati ad una temperatura di 14°C (+/- 1°C) con umidità relativa attorno all' 85-88%. Per dare a Lei, Caro Consumatore, la possibilità di gustarli con una piacevole freschezza e per una perfetta conservazione nel tempo, consigliamo vivamente di mantenerli nelle stesse condizioni e di portarli ad una temperatura di 16/18°C prima della consumazione.

La casina del guardiano a Guardiavigna

