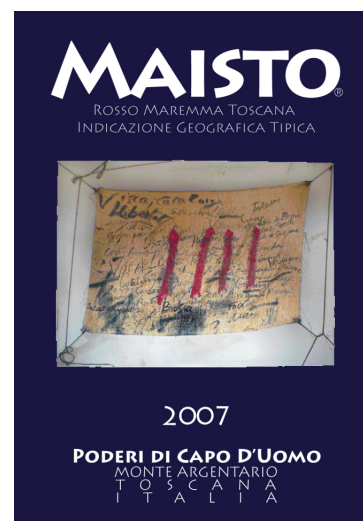




MAISTO 2007



SCHEDA TECNICA

Realizzato con uve provenienti dal vigneto "Salvatore". È l'unico uvaggio di Sangiovese (70%), Cabernet e Merlot prodotto in Italia sulla riva del mare. Classico "Super Tuscan", invecchia per 12 mesi in botti di quercia e prende il nome latino del Maestrale che è il vento dominante che soffia da Nord-Ovest e dall'Isola d'Elba.

Densità di impianto	4.500 ceppi/ettaro.
Produzione media per pianta	1.000 grammi.
Uvaggio	Sangiovese, Cabernet, Merlot.
Forma di allevamento	Cordone speronato.
Anno di impianto	2000.
Terreno	Medio impasto argilloso-calcareo, ricco di scheletro.
Giacitura	180 metri s.l.m..
Esposizione	Nord-Ovest.
Numero di bottiglie prodotte	5.000.
Epoca di vendemmia	Fine Agosto.
Raccolta	Manuale in cassetta.
Tecnica di vinificazione	Diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati da 10 hl per 20 giorni.
Modalità di stabilizzazione del prodotto	Naturale.
Affinamento in barrique	Dodici mesi.
Affinamento in cemento	Tre mesi.

DATI ANALITICI

Alcool %	14.0
Zuccheri g/l	2.5
Estratto secco netto g/l	35.3
Acidità totale %	5.7
Ph	3.7

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino carico con intensi riflessi violacei, profumo intenso caratterizzato da sentori di mora e mirtillo e note persistenti balsamico speziate, sapore ricco, sapido, voluminoso, elegante. Si accompagna bene a primi piatti e a secondi di carne.

ENOLOGO

Graziana Grassini.

Poderi di Capo d'Uomo SpA

Località Capo d'Uomo - 58019 Monte Argentario GR - Italia - tel. +39.0564.825036 - fax +39.0564.825609