n. 567	nov-08	azienda	GINORI LISCI
DOC IGT	MONTESCUDAIO	Tipologia	CABERNET
anno 2006	grad az. 13,5	nome	Macchion del LUPO

		vitigni			
GENEROSOS SECO		CABERNET SAUV			
ESPUMOSOS		SANGIOVESE			
BLANCOS					
ROSADOS					
BLANCOS CRIANZA					
TINTO JOVEN		Ana	prezzo	Qualità/prezzo	
TINTO GUARDA	XX				
			.		
FERMO	XX	persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z
MOSSO					Z
FRIZZANTE					Z
SECCO	XX	3	2,5	8,1	Z
ABBOCCATO					Z
DOLCE					Z

21/11/2008 - SERATA INNSE - Probabilmente la miglior sorpresa della serata, non perchè sia stato il miglior vino ma perchè non ci si poteva aspettare che un Montescudaio potesse competere con i più rinomati Brunello, Barbaresco, Orcia o Aglianico. L'affinamento in barrique ha dato eleganza e morbidezza a questo vino. Riporto la scheda del produttore con la quale concordo perfettamente, un vino di cui ci si può innamorare. Non ne conosco il prezzo, credo che intorno agli 8 euro sia giusto, ma fra i 10 ed i 15 ho provato vini che non sono di questo livello.

Denominazione Montescudaio DOC Cabernet **Vendemmia** 2006
Principali vitigni Cabernet Sauvignon 85% ; Sangiovese 15%
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore Rosso rubino molto intenso e concentrato. **Profumo** Ampio, fruttato con sentori di frutta a bacca rossa con una gradevole speziatura . **Gusto** Rotondo, corposo con leggere speziature tipiche del Cabernet Sauvignon e con finale fresco ed elegante.
TERRITORIO DI PRODUZIONE
Zona di produzione Alta Maremma - Montescudaio **Vigneti di provenienza** Campordigno e Poderinovi **Anno d'impianto dei vigneti** 1998/2000 **Esposizione** Est/ovest **Altitudine s.l.m.** 170 m. s.l.m. **Natura terreno** Medio impasto con presenza di ghiaia **Densità di piantagione** Campordigno 6000 ceppi/ha e Poderinovi 4.500 ceppi/ha **Produzione (kg./pianta)** 1,00 **Data vendemmia** Seconda metà di settembre
ANDAMENTO DELLA VENDEMMIA Manuale in cassette
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Contenitori di fermentazione Acciaio inox a temperatura controllata **Temperatura di fermentazione** 15°C i primi due giorni, in seguito fino a 28°C ad esaurimento zuccheri **Lieviti** Naturali delle uve. **Durata fermentazione e macerazione (giorni)** 20 **Fermentazione malolattica** In barriques a temperatura controllata (20°C) **Contenitori per l'affinamento** Barriques di rovere francese a media tostatura **Età dei contenitori d'affinamento** 1/2 di 1 anno, 1/2 di 2 anni **Capacità dei contenitori d'affinamento** 225 l. **Durata dell'affinamento** 8 mesi **Filtrazione** Leggera **Affinamento in bottiglia** 6 mesi **Numero di bottiglie prodotte** 13.000
NOTE ANALITICHE Alcool 13.50 % vol **Acidità totale** 5,18 g/L in acido tartarico **Zuccheri residui** < 0,5 g/L **SO2 libera** 25 mg/L **SO2 totale** 90 mg/L **pH** 3,40