



CASTELLO GINORI

IL VINO	
Denominazione	Montescudaio DOC
Vendemmia	2012
Principali vitigni	Merlot
NOTE DI DEGUSTAZIONE	
Colore	Rosso porpora, intenso, brillante e concentrato.
Profumo	Frutta di bosco matura, rossa e nera, con note tostate e speziate
Gusto	Caldo, con tannini morbidi e rotondi, con finale lungo e fresco
TERRITORIO DI PRODUZIONE	
Zona di produzione	Alta Maremma – Montescudaio
Vigneti di provenienza	Fontirosso e Poderinovi
Anno d’impianto dei vigneti	Fontirosso e Poderinovi 2000
Esposizione	Fontirosso est/ovest
Altitudine s.l.m.	100 m. s.l.m.
Natura terreno	Medio impasto con presenza di ghiaia
Densità di piantagione	Fontirosso e Poderinovi 4.500 ceppi/ha.
Produzione (kg./pianta)	1,00
Data vendemmia	Metà 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 30°C fino ad esaurimento zuccheri
Lieviti	Naturali delle uve
Durata fermentazione e macerazione	25\30 giorni
Fermentazione malolattica	In barriques di rovere francese a temperatura controllata (20°C)
Contenitori per l’affinamento	Barriques di rovere francese a media tostatura
Età dei contenitori d’affinamento	1/2 nuovi, 1/2 di 1 anno
Capacità dei contenitori d’affinamento	225 lt
Durata dell’affinamento	16 /18 mesi
Filtrazione	Leggera
Affinamento in bottiglia	16 mesi
Numero di bottiglie prodotte	450
ABBINAMENTI	
Agnello al forno, cinghiale in umido, peposo di chianina	

