



LE SÒLIVE

INNOVAZIONE 2004

CRU di Vernaccia di San Gimignano DOCG

Enologo: Dott. Stefano Chioccioli

PROTOCOLLO DI PRODUZIONE



1. Il progetto inizia da un'accurata tecnica colturale tramite la vendemmia verde: viene effettuata la scelta delle piante più equilibrate sulle quali viene lasciato il 50% della produzione iniziale.
2. Vendemmia delle uve in leggera surmaturazione, successivamente al cambiamento di colore della buccia ed alla comparsa di aromi gialli.
3. Raccolta delle uve in cassette.
4. Diraspatura delicata delle uve.
5. Macerazione pellicolare in pressa a temperatura controllata per 24 ore.
6. Estrazione del mosto di prima qualità con pressatura soffice.
7. Debouillage del mosto a bassa temperatura (12°C).
8. Avvio della fermentazione alcolica in tank di acciaio condotta a 17-19°C.
9. Travaso del mosto-vino tra 1/3 ed 1/2 della fermentazione in barriques, 50% nuove e 50% di 1-2 anni.
10. A fine fermentazione alcolica, fermentazione malolattica e gestione della feccia totale di lievito fino ad aprile-maggio dell'anno successivo.
11. Successivo travaso del vino e collaggio precedente all'imbottigliamento.
12. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.



LE SÒLIVE

INNOVAZIONE 2004

CRU di Vernaccia di San Gimignano DOCG

UVAGGIO

90% Vernaccia di San Gimignano, 10% Viognier

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Estensione: ha 3,5 ad esposizione sud-ovest
Giacitura: di giacitura collinare tra i 200 e i 250 metri s.r.l.
e di composizione di medio impasto, calcareo
Densità di impianto: 4.000/4.500 piante per ha
Forma di allevamento: gujot semplice

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Tipo di raccolta: manuale, seconda decade di settembre con scelta dei grappoli perfettamente maturi
Prefermentazione: macerazione pellicolare a temperatura controllata per circa 24 ore; segue debourbage a freddo
Vinificazione: in tonneaux di rovere francese
Elevazione: in tonneaux sur lies totale per 10 mesi
Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi

ANALISI CHIMICHE

Titolo alometrico: 14,0°
Acidità totale: 5,2/t

MODALITA' DI SERVIZIO

Temperatura di servizio: 15° - 16° C
Gastronomia: si accompagna ai piatti impegnativi a base di carni bianche, pesce e formaggi freschi

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdi
Profumo: elegante, complesso, ampio, floreale, fruttato, speziato con sentori minerali, fiori della macchia mediterranea, frutta matura, frutta esotica e agrumi
Gusto: voluminoso, grasso e morbido con un ottimo equilibrio acido; buona la struttura che si integra ad una tensione viva; retrogusto fruttato, speziato persistente ed aromatico
Enologo: Dott. Stefano Chioccioli

