

FATTORIA
SELVAPIANA**POMINO**
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA**VILLA PETROGNANO****2015**

14% vol.

e 750 ml

CONTIENE SOLFITI
CONTAINS SULPHITES
ENTHALT SULFITEIMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE
DA FEDERICO GIUNTINI
MASSETI RUFINA - ITALIA
PRODOTTO IN ITALIAPer **Pomino** è stato dichiarato sia.

Dal Fiume Sieve, ove sbocca nel Fiume Arno; Quindi prendendo il corso d'Arno all'insù, fino all'Imboccatura del Rio di Vicano della Massolina, e secondo il corso di quello, fino alla Vallombrosa; Ivi per la strada del Poggio, fino all'Osteria della Consuma, e da questa per il Fosso della Moscia, fino al Fiume Sieve, e da detto Fiume, fino all'Imboccatura di esso nel Fiume Arno &c.

VILLA
PETROGNANO
2015

Nel 2016, sono stati festeggiati i 300 anni dal decreto in cui Cosimo III indica i quattro territori più vocati della Toscana per produrre vini di qualità: nel bando del 1716, considerato il precursore delle moderne DOC, sono delineati i confini del territorio di Pomino. Il testo evidenziato riporta i confini attuali della zona.



Pomino Rosso D.O.G. Vendemmia 2015 “VILLA PETROGNANO”

Una grande opportunità nata dall'amicizia tra la proprietaria di Petrognano, contessa Cecilia Galeotti Ottieri, e Francesco Giuntini. Selvapiana attualmente coltiva 6 ettari di vigneto.

Una zona unica e di rara bellezza ai piedi degli appennini al confine tra Toscana ed Emilia Romagna. Una delle denominazioni di origine più piccole e storiche della Toscana.

Annata: Un'annata classica, che coniuga eleganza, bevibilità e struttura. Inverno mite, con pochi giorni con temperature minime inferiori a zero gradi. Le abbondanti frequenti piogge hanno creato un'ottima riserva idrica per i mesi estivi. Primavera regolare, mentre i mesi estivi sono stati decisamente caldi. Nel mese di Luglio in città sono state registrate temperature sopra i 40 gradi. Anche agosto è stato caldo e con rarissime precipitazioni. Nonostante le alte temperature diurne le piante non hanno mostrato segni di stress idrico o di rallentamento delle fasi di maturazione. Settembre fresco ha poi permesso un finale di stagione ottimale garantendo uve con perfetta maturazione fenolica.

Zona di produzione:

Comune di Rufina, località Pomino.

Esposizione: sud /sud-ovest.

Altitudine: 350 metri s.l.m.

Uvaggio: Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Tipologia del terreno: Galestro.

Età dei vigneti: 6 anni.

Sistema di allevamento: spalliera con potatura a guyot semplice.

Densità di impianto: 7200 viti per ettaro.

Resa ad ettaro: Merlot: 60 quintali. Sangiovese: 70 quintali. Cabernet Sauvignon: 50 quintali.

Raccolta: manuale.

Vinificazione: In vasche di acciaio termoregolate a 28° C. Fermentazione spontanea con lieviti naturali. Frequenti rimontaggi e macerazione per circa 25 giorni.

Affinamento: Sangiovese in botti di rovere di medie dimensioni da 15 hl e 30 hl. Merlot e Cabernet Sauvignon in barriques di rovere francese.

Imbottigliamento: Maggio 2018.

Bottiglie prodotte: 9.350 bordolesi.

Dati analitici principali: Alcool: 14% vol. - Estratto secco 29 g/l - Acidità totale 5,2 g/l

Potenziale invecchiamento: 10/15 anni.