

Cardium 2024

IGT Sangiovese Toscano

Il vino che racconta la storia del nostro lavoro: affinato unicamente in acciaio per preservare l'integrità aromatica del Sangiovese, senza l'aggiunta di solfiti.



UVAGGIO: Sangiovese Grosso

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3750 unità da 750ml

UBICAZIONE VIGNETI: Media collina, 470 mt s.l.m. (Collalto, Trequanda)

TERRENO: Medio impasto con alternanza di strati sabbiosi, tufacei e argillosi.

ETÀ DEL VIGNETO: Impiantato nel 2017

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.000 ceppi per ettaro

MICROCLIMA: L'ottima ventilazione naturale previene le malattie fungine, mentre le forti escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono una maturazione aromatica lenta e bilanciata.

RESA IN VINO: Non superiore a 40 hl/ha

VENDEMMIA: Manuale, con selezione rigorosa dei grappoli in base al grado di maturazione. Raccolta parcellare per vinificazioni separate.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Il processo produttivo è basato su una vinificazione parcellare dinamica. Ogni singola parcella viene vendemmiata e vinificata separatamente, adottando per ciascuna massa la tecnica di fermentazione più idonea alla materia prima: si alternano fermentazioni a grappolo intero (in percentuali variabili), l'uso di lieviti indigeni o selezionati e diverse durate di macerazione sulle bucce. Tutti i processi avvengono in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Non viene effettuata alcuna aggiunta di solfiti in fase di lavorazione, affinamento o imbottigliamento. Il vino matura in acciaio fino alla vendemmia successiva; segue l'assemblaggio delle diverse masse per ricercare il perfetto equilibrio tra struttura e corredo aromatico. Il percorso si conclude con un ulteriore affinamento di almeno sei mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il vino si presenta con un colore rosso rubino vivace e brillanti riflessi violacei. Al naso offre un'esplosione di frutti rossi croccanti, come ciliegia e lampone, impreziosita da note floreali di viola. Al palato sorprende per la straordinaria morbidezza e i tannini setosi; l'assenza di solfiti aggiunti ne preserva la purezza del frutto, conducendo a un finale sapido, pulito e di grande persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C. Si consiglia una temperatura leggermente fresca per esaltare appieno la fragranza del frutto e la vivacità aromatica.

ABBINAMENTI: Grazie alla straordinaria armonia e alla setosità dei tannini, è un vino di estrema versatilità. Eccellente come "vino da conversazione" per la sua piacevolezza immediata, la sua struttura equilibrata lo rende un compagno eclettico capace di accompagnare salumi toscani, formaggi freschi o piatti di media struttura, valorizzando la convivialità senza mai sovrastare il cibo.

"Data l'assenza di solfiti aggiunti, si consiglia di conservare la bottiglia in un luogo fresco e al riparo dalla luce per preservarne intatta la straordinaria vitalità."



CAMPO ALTO