



# INCIPIIT

## TOSCANA ROSSO IGT

Incipit è il nostro primo vino e il suo nome evoca il principio e l'inizio del tutto, incluso quello della nostra storia vitivinicola.

Con il suo colore rosso rubino, è un vino morbido al palato che dopo il primo impatto si apre, sprigionando aromi di frutti di bosco, cuoio e spezie.

Ha un gusto elegante che ben mitiga i suoi tannini robusti, donandogli quell'equilibrio che lo rende un vino piacevole da bere in compagnia.

Da gustare abbinandolo a carni rosse arrosto o alla griglia, ma anche con selvaggina o formaggi stagionati.

NOME DEL VINO: **INCIPI.T**.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: **2016**.

DESCRIZIONE DEI VIGNETI: **TERRENI DI MEDIO IMPASTO RICCHI DI CALCARE E GALESTRO CONDOTTI IN AGRICOLTURA BIOLOGICA.**

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: **SUD, SUD-OVEST.**

ALTITUDINE: **350 METRI S.L.M.**

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: **A CORDONE SPERONATO.**

ANNO DI IMPIANTO: **2006.**

DENSITÀ DI IMPIANTO: **4800 PIANTE/HA.**

PORTAINNESTI: **110 RICHTER E 1103 PAULSEN.**

CLONI: **SANGIOVESE VCR 23 PER I NUOVI IMPIANTI E CLONI VARI PER GLI IMPIANTI MENO RECENTI.**

UVAGGIO: **70% SANGIOVESE, 30% GAMAY.**

**VINIFICAZIONE:** la raccolta viene effettuata manualmente in cassette, con più passaggi attraverso una selezione accurata in campo. Le uve, una volta diraspate e pigiate, vengono inviate tramite pompa peristaltica in vasche d'acciaio dove ciascun lotto di terreno verrà poi vinificato separatamente. La fermentazione avviene a temperatura controllata per mezzo di fasce refrigeranti presenti sui vasi vinari a temperature non superiori ai 30°C con duplici brevi rimontaggi quotidiani uniti a delestage (1 o 2 per vasca nel corso della fermentazione) e la svinatura avviene generalmente dopo 25 giorni circa di macerazione.

**AFFINAMENTO:** dopo il completamento della fermentazione malolattica, i vini vengono riuniti e affinati in botti di rovere francese per circa 12 mesi, al termine dei quali viene ritrasferito in acciaio prima dell'imbottigliamento.

**DATI ANALITICI PRINCIPALI:** Alcool: 13,50% – Acidità totale: 5,60 gr/litro.

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO:** 10/15 Anni.

**PRODUZIONE:** 1500 Bottiglie da 750ml.



**BORGO MACERETO**  
SICOMANO