



## Geniale - Maremma Toscana DOC – Alicante Biologico certificato



**Gradazione :** 14,5 % vol

**Uve :** Alicante 95% Alicante Bouschet 5%

**Terroir:** Maremma (Magliano in Toscana). A pochi chilometri dal mare con esposizione Sud e Sud-Ovest, i vigneti godono di un ideale microclima. Tanto sole, poca pioggia, ed il maestrale, che rinfresca le ore estive più calde.

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice. 5500 piante per ettaro.

**Produzione :** Vigneti in produzione biologica quindi solo trattamenti con rame e zolfo. Lavorazione del suolo esclusivamente meccanica e manuale senza uso di diserbanti.

**Vendemmia:** Terza settimana di Settembre. Manuale in cassette alle prime luci dell'alba e processate

immediatamente. Accurata selezione in vigna e in cantina.

**Vinificazione:** Lavorazione per caduta per evitare danni alle uve. Criomacerazione per 24h. Fermentazione lenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata per estrarre il massimo dei profumi ed aromi.

**Affinamento:** In vasche d'acciaio con riposo sulle fecce sottili per 6 mesi. Almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Imbottigliamento :** Marzo, sottovuoto con gas inerte (azoto) seguendo il calendario lunare.

**Note Degustative :** Limpido. Colore rosso rubino. Profumi di frutti rossi, con leggere note speziate. Giovane e vibrante, morbido, pulito e persistente e' perfetto con piatti di carne bianca, piatti di pesce saporiti, salumi, formaggi e pasta. Servire a 14 -16 gradi.

**Altre note :** Adatto ai vegani. Bassa quantità di solfiti.

**Curiosita' :** Il cielo stellato dell'etichetta e' un omaggio alle limpide notti stellate della campagna maremmana mentre la cometa e' tratta dalla tradizione familiare. Per il nome Geniale abbiamo preso ispirazione dal lessico familiare e dalla lingua francese dove genial significa magnifico, stupendo, ma e' anche dedicato al genio umano in qualsiasi forma e campo si manifesti.

