

Melograno

Podere Còncori

Melograno



2011

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

Il nome Melograno è nato anni fa da una passeggiata tra le vigne: piante molto vecchie, ricche di fascino e bellezza, che regalano prima all'uva e poi al vino grande intensità aromatica e concentrazione di colori.

Il rosso rubino è brillante di luce. Il profilo aromatico diretto, intrigante, vivace ed espressivo: frutti rossi di bosco, amarena e pepe e le stesse erbe aromatiche che si trovano nei vigneti. Ritmo, freschezza e istintiva bevibilità.

Denominazione · Melograno rosso igt

Varietà · Syrah, con una piccola percentuale di vecchi vitigni

Vigne · Concori, Piezza, Collaccio, Prete, Noceto, Selvapiana

Modalità d'impianto · guyot singolo, con densità tra i 4000 e 7000 ceppi/ettaro

Suolo · arenarie su scisti del miocene; gran parte dei suoli, sassosi e ciottolosi, sono formati da minerali con una buona presenza di silice

Fermentazione · spontanea, in vasche e tini aperti

Affinamento · 10 mesi in piccole botti da 225 litri

Produzione · 8000 bottiglie

So2 · 40 mg/l

Certificazioni · Demeter-Sot Icea

