

Vigorello

Toscana Igt 2019



Prodotto per la prima volta nel 1968, Vigorello rappresenta il primo esempio di quei vini toscani di nuova generazione divenuti famosi in seguito come 'Supertuscans'. Alla sua composizione, prettamente bordolese è stato aggiunto ultimamente il Pugnitello, antica uva Toscana riscoperta da San Felice, per accentuarne il carattere territoriale.

Caratteristiche Annata

L'inverno 2019 è stato caratterizzato da piogge e nevicate che hanno permesso l'accumulo delle riserve idriche; temperature primaverili nella media hanno favorito il germogliamento ai primi di Aprile e le alte temperature estive nei mesi di Giugno Luglio e Agosto hanno portato le uve a perfetta maturazione. In generale, l'annata 2019 ha prodotto vini di grande equilibrio e ottimo potenziale di invecchiamento.

Note di Degustazione e Abbinamenti

Colore rubino compatto con lievi striature granato. Naso di confettura di ribes, note speziate dolci e sottobosco. Palato caldo, complesso, tannico, con lievi sentori di vaniglia. Grigliate, arrostiti di piccione e agnello, formaggi stagionati.

Ubicazione Vigneti

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

Caratteristiche del Terreno

Merlot e Pugnitello: Di medio impasto, ricco di scheletro e di argille di origine calcareo-marnosa, con tessitura mista derivante dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce. Cabernet Sauvignon e Petit Verdot: Sabbia e limo del Pliocene.

Sistema di Allevamento

Cordone speronato e Guyot

Uvaggio

Pugnitello 35%
Merlot 30%
Cabernet Sauvignon 30%
Petit Verdot 5%

Vendemmia

Merlot: 2^a settimana di settembre /
Cabernet Sauvignon, Pugnitello e Petit Verdot: 1^a settimana di ottobre

Vinificazione e Affinamento

Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni ad una temperatura di 30° C. Fermentazione

malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi.

Bottiglie Prodotte

40.000

Temperatura di Servizio

18° C

Alcool

13,5 Vol

Invecchiamento

15-20 anni

Acidità Totale

6,0 g/l

Residuo Zuccherino

10,5 g/l

Formato

