



Tenuta Ammiraglia Pietraregia 2015

Andamento climatico

L'andamento stagionale è stato caratterizzato da un fine autunno e da un inverno ricco di piogge che hanno contribuito ad una buona riserva idrica nel sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto con circa una settimana di ritardo rispetto alle annate precedenti, ma il clima poi favorevole dei mesi di aprile e maggio ha impresso alle piante un'accelerazione fino ad arrivare ad un anticipo dell'inviatura, dovuto anche da un luglio particolarmente torrido ma mitigato da notti fresche. La maturazione dei grappoli è proseguita in maniera molto dolce grazie alle piogge di Agosto che hanno rinfrescato le temperature e permesso la creazione di un prodotto di qualità eccellente dal punto di vista polifenolico-aromatico

Note tecniche

Altimetria

300 m slm

Superficie

25 ha

Esposizione

Sud, Sud-Ovest

Tipologia Suolo

Argille calcaree, ricche di sasso

Densità Impianti

5.500 piante/Ha

Allevamento

Cordone speronato

Varietà Vino

Sangiovese, Ciliegiole, Syrah

Grado Alcolico

14%

Conduzione

Manuale

Contenitori Fermentazione

Acciaio Inox

Temperatura Fermentazione

<30°C

Durata Fermentazione

11 giorni

Tempo Macerazione

20 giorni

Fermentazione Malolattica

Subito successiva a quella alcolica

Maturazione

barriques di rovere francese di secondo passaggio - 24 mesi in legno e 2 in bottiglia

Epoca Vendita

Fine settembre per Sangiovese, inizi settembre per Ciliegiole e Syrah

Note degustative

Formati Disponibili

0,75 l

Note Organolettiche

Pietraregia 2015 è rosso rubino. Al naso esprime note di frutta matura come prugna e qualche cenno di mora, circondato da note floreali di viola che sfumano in note fumè speziate di cannella. In bocca elegante e netto, accompagnato da una bella acidità esaltandone note fruttate fresche come lampone lasciando spazio a sentori speziati. Pietraregia nel finale esalta un retrogusto dolce e persistente.

Abbinamento

Carni in umido come coniglio o pollo, ottimo anche con dei formaggi di media stagionatura.