

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Tenuta Ammiraglia Pietraregia 2006



Formati  
0,75 l

## Pietraregia 2006

Morellino di Scansano Riserva DOCG

Pietraregia Morellino Riserva è un vino morbido e avvolgente che debutta nel panorama enologico mondiale con la vendemmia 2006. Complesso e di bella struttura si distingue per la sua eleganza ed avvolgenza, caratteristiche tipiche dei grandi vini rossi prodotti in Maremma.



## Andamento climatico

Iniziata il 4 settembre nella tenuta maremmana dell'Ammiraglia (Grosseto), la vendemmia 2006 si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. A fine maggio si è registrato un repentino abbassamento delle temperature che non ha provocato alcun danno, ma ha portato a un lieve rallentamento nella fenologia della pianta e a una percentuale superiore di fiori non fecondati. Questa fisiopatia ha dato vita a grappoli più spargoli (cioè radi) e quindi più sani. A luglio le temperature sono state elevate, mentre agosto è stato fresco, con moderate precipitazioni: un regime termico variato che garantisce a tutte le varietà a bacca rossa e a bacca bianca delle caratteristiche aromatiche molto interessanti, ricche d'intensità e complesse. Le lievi piogge estive hanno assicurato alle piante un buon apporto idrico per affrontare l'invasatura (il cambiamento di colore). Le giornate soleggiate, fresche ed asciutte di settembre e ottobre sono state particolarmente favorevoli per assicurare alle uve tutte le caratteristiche necessarie a produrre vini di alta qualità e grande struttura.

## Note tecniche

**Provenienza:** Comune di Magliano (GR)

**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 85%, Ciliegiole 10%, Syrah 5%

**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

## Note degustative

**Note organolettiche:** Alla vista si presenta rosso rubino carico, limpido, brillante e di bella consistenza. Al naso si apre con netti sentori di piccoli frutti a bacca rossa come ribes e mirtillo seguiti da note di ciliegia e susine mature insieme a note balsamiche e speziate di pepe e vaniglia. In bocca è caldo, morbido, intenso ed equilibrato, con tannini avvolgenti ed una freschezza che accompagna tutta la degustazione. Il finale è lungo e persistente.

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

