

I.G.T. TOSCANA "MARITATO" 2021

I VIGNETI:

I nostri vigneti sorgono nel cuore pulsante del versante nord-est di Montalcino, adagiati su colline che sfiorano i 320-340 metri sul livello del mare.

Qui, la **conduzione biologica** si sposa con un'esposizione est-ovest e terreni a medio impasto.

Durante la maturazione, le nostre viti sono accarezzate dalle correnti fresche provenienti dagli Appennini, un microclima unico che preserva l'eleganza aromatica delle uve.

LA VENDEMMIA:

La raccolta della nostra uva avviene **rigorosamente a mano**. Ogni grappolo viene scelto con cura e adagiato in piccole cassette per garantirne l'integrità assoluta: un gesto di rispetto verso la terra e la qualità del frutto.

IN CANTINA:

Dopo una meticolosa selezione e la diraspatura-pigiatura, la fermentazione del mosto avviene per gravità in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata.

La gestione termica e le lavorazioni mirate permettono di estrarre la massima ricchezza aromatica e vivacità cromatica.

AFFINAMENTO:

Prima di essere svelato al mondo, il vino affronta un breve periodo di stabilizzazione e affinamento. Questa fase ne smussa l'esuberanza giovanile, conferendo equilibrio e una struttura armoniosa, pur preservandone l'innata freschezza.

THE VINEYARDS:

Our vineyards rise in the beating heart of **Montalcino's northeast slope**, nestled on hills reaching 320-340 meters above sea level. Here, **organic farming** meets an east-west exposure and medium-textured soils.

During ripening, our vines are caressed by cool breezes from the Apennines - a unique microclimate that preserves the aromatic elegance of the grapes.

HARVEST:

The harvest of our grapes is carried out strictly by hand. Each cluster is carefully selected and placed in small crates to guarantee absolute integrity: a gesture of respect toward the land and the quality of the fruit.

IN THE CELLAR:

Following meticulous selection and de-stemming/crushing, the must undergoes gravity-fed fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks. Precise thermal management and targeted processing allow for the extraction of maximum aromatic richness and color vibrancy.

AGING:

Before being introduced to the world, the wine undergoes a brief period of stabilization and refinement. This process softens its youthful exuberance, allowing it to achieve balance and a harmonious structure without losing its signature freshness.



Il nostro IGT Toscana Maritato è un **rosso corposo e vibrante**.

Equilibrato tra freschezza giovanile e potenziale evolutivo, regala un bouquet complesso di prugne blu, visciole e violette selvatiche.

Il nome omaggia l'antica tecnica della "*vite maritata*", in cui la pianta trovava sostegno nell'albero in una simbiosi perfetta. È una pratica che racconta un modo di coltivare la terra basato sulla convivenza e sul mutuo sostegno, lontano dalle moderne monoculture filari.

Our IGT Toscana Maritato is a **full-bodied and vibrant red**.

Striking a balance between youthful freshness and aging potential, it offers a complex bouquet of blue plums, sour cherries, and wild violets.

The name pays homage to the ancient "*vite maritata*" (married vine) technique, where the grapevine found its support in a tree, creating a perfect symbiosis. It is a practice that speaks of a way of cultivating the land based on coexistence and mutual support, far removed from modern monoculture row systems.

ALCOOL: 14%
DRY EXTRACT: 34 G/L
TOTAL ACIDITY: 5.42

91 pt. JAMES SUCKLING.COM 🍷

Ripe and rich, showing lush dark fruit, sweet spices and chocolaty notes. Medium-to full-bodied, it's succulent on the palate with polished tannins and a hint of crushed. Drink now or hold.