



SOLENIDA COSTA TOSCANA I.G.T.

Sangiovese in purezza, Solenida è frutto di una rigorosa selezione delle uve della Tenuta Podernovo, realizzata tramite il progetto AnimavitisR che permette di vendemmiare separatamente le microzone con grappoli piccoli e acini leggeri e concentrati, ottenendo la massima qualità ed espressione del territorio. E' un vino di grande carattere anche grazie alle scelte nella fase di vinificazione, che avviene in parte in anfora. È biologico, come tutti i vini della Tenuta, e deve il suo nome alla conchiglia Solenidae, a testimonianza della presenza fossile nel terreno della Tenuta.



UVE

100% Sangiovese per lo più proveniente da selezione madale della vecchia vigna presente a Podernovo a partire dagli anni '80.

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Podernovo, Comune di terricciola (Pisa) - Costa Toscana.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

Caratterizzati dalla presenza di sabbie limose con una buona componente di argille e una notevole quantità di residui fossili.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato, 5680 ceppi per ha.

PRODUZIONE HA

50 quintali di uva ad ettaro.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

24-26°C per 21 giorni in tini di acciaio.

TEMPO DI MACERAZIONE

Premacerazione a freddo, a 12°C per 36 ore. Macerazione in acciaio si protrae per circa 3 settimane al fine di estrarre lentamente il colore e i tannini migliori. La macerazione in anfore di terracotta, che riguarda il 10% del vino, dura almeno 3 mesi.

AFFINAMENTO

In botti e barili di rovere, parte francese e parte di Slavonia, per 24 mesi, seguito da 24 mesi in bottiglia.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2015 

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO

Vino dal colore rosso rubino intenso.

OLFATTIVO

La ricchezza olfattiva si evince fin dal primo momento: le note di amarena, prugna e di confettura di more si completano con l'ossigenazione nel bicchiere a ricordi di liquirizia, anice e spezie, in un'equilibrata armonia.

GUSTATIVO

L'ingresso in bocca mette in evidenza una struttura solida e una trama tannica fitta e vibrante, che lo rendono un vino di grande carattere e longevità.