Azienda Agricola Cencini

Nome: Poggio Vaccaio
Azienda: Cencini
Area di produzione: Marsiliana-Guinzoni Manciano
Anno: 2009
Denominazione: Doc Sovana Rosso
Quantita' prodotta: 15.000 Bordolese da 0,750ml, 1.500 Bordolese da 0,375ml
Uvaggi: Sangiovese, Cabernet-Sauvignon, Merlot, nelle proporzioni stabilite dal disciplinare
Altitudine/Esposizione: 150mt Slm, Nord-Ovest
Caratteristiche: Gradazione Alcolica 13,5% Vol
Composizione Terreno: Argilloso

Aspetto Geografico

Localita' Marsiliana – Guinzoni Manciano (Gr), zona collinare, altitudine di 150mt Slm, che contribuisce ad una maturazione rapida e completa delle uve, che riportano un'intensita' polifenolica elevata.
Microclima tipico della Maremma Toscana, caldo asciutto, mite, poche piogge estive, brezza temperata proveniente dal vicino Mar Tirreno.

I Vigneti

Attualmente i vigneti occupano una superficie aziendale di 4,5 ha, esposti a nord-ovest.
La composizione minerale del terreno argilloso-caldo, conferisce al vino struttura solida e buona finezza.
La forma di allevamento e' cordone speronato con sesto di impianto 3x1.
La resa e' 80 Ql/ha.

La Vendemmia

La raccolta delle uve rosse avviene tra il 20 di Settembre e il 20 Ottobre, dopo un'accurata selezione delle uve, esclusivamente manuale, adagiate in cassette da 10Kg con cui sono trasportate alla cantina, in modo da assicurarsi la maggiore integrita' possibile degli acini.

La vinificazione

Dopo la raccolta l'uva arriva nella cantina aziendale, i grappoli vengono diraspati e messi a fermentare in vasche di cemento da 40 Qt con follatura manuale, termostatati.
Il periodo di fermentazione/macerazione e' di 18-21 giorni ad una temperatura controllata tra 25°- 28°C.
Si effettuano frequenti rimontaggi per l'estrazione delle sostanze polifenoliche e per l'ossigenazione del mosto.
Dopo la fermentazione malolattica il vino è messo a maturare in botti di acciaio inox per circa 7 mesi, segue un periodo di affinamento in bottiglia di 4 mesi.

Note di degustazione

Il colore e' rosso rubino di ottima intensita'.
Le note olfattive sono incentrate sul fruttato, ben supportata da note di frutti rossi come ciliegia, lampone e frutti di bosco, con ottimo connubio di speziato, con note di pepe nero.
Buon attacco in bocca, con ottimo equilibrio tra alcol e acidita', morbido, vellutato, leggermente amarognolo.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamento gastronomico

Le carni rosse appaiono l'accompagnamento ideale, in particolare arrosti e cacciagione come quelli di cinghiale, dal sapore deciso, grigliate.

dbfotoegrafica 340.7240925

Loc. Marsigliana-Guinzoni 58010 Manciano (Gr) Tel. Fax +39.0564.609060 www.vinicencini.com info@vinicencini.com