



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## SPADINO 2013

<b>Denominazione di origine</b>	Maremma Toscana DOC
<b>Zona di produzione</b>	Regione: Toscana / Provincia: Grosseto / Comune: Magliano Podere: Spadino
<b>Uvaggio</b>	Sangiovese
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Resa</b>	700 g/m <sup>2</sup>
<b>Composizione terreno</b>	Sabbioso, tufaceo-calcareo e argilloso.
<b>Contenuto alcolico</b>	13% Vol
<b>Acidità totale</b>	5.5 g/l
<b>Zucchero residuo</b>	0.1 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	15–17°C
<b>Buono da bersi</b>	2016 fino 2018
<b>Vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce per 10-15 gg in fermentini inox da 150 hl; tre delestage; rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 26°C.
<b>Affinamento</b>	12 mesi in inox
<b>Note degustative</b>	Rubino limpido con sfumature violacee; al naso fine, elegante, piacevolmente vinoso, con gradevoli note di ribes e ciliegia; al palato secco, gustoso, di medio corpo, con il giusto tenore armonico e di buona persistenza.
<b>Accostamenti</b>	Ottimo accompagnatore di bruschetta, pasta, carni bianche, volatili e formaggi freschi.
<b>Formati</b>	75 cl
<b>Recensioni</b>	

Il Podere Spadino giace sulle dolci colline della Maremma toscana nel comune di Magliano in provincia di Grosseto. Acquistato nel 1999 comprendeva un vecchio casolare e 40 ettari di terreno coltivabile. Nel 2002 sono stati messi a dimora i primi 7 ettari con cloni selezionati di Sangiovese Toscano. Il terreno sabbioso, tufaceo-calcareo e argilloso, con la costante, leggera brezza proveniente dal vicino mare, creano un «terroir» ideale per la locale varietà di Sangiovese. Dopo una vinificazione tradizionale in rosso di 13–15 giorni con frequenti follature giornaliere, il vino si affina per 6 mesi in botte di acciaio e 3 mesi in bottiglia. Lo Spadino si presenta al naso fine, elegante, piacevolmente vinoso, con gradevoli note di ribes e ciliegia. In bocca secco, gustoso, di medio corpo, con il giusto tenore tannico, armonico e di buona persistenza.