

2008

Nome del Prodotto	Rosso Maniero IGT
Anno	2008
Certificazioni	Prodotto Biologico certificato I.C.E.A. (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale)
Impianto vigneti:	1981 - 1999
Composizione suolo:	Terreno sabbioso argilloso sub – alcalino lievemente calcareo;
Esposizione vigneti	Est, sud – est; ovest
Sistema di allevamento:	archetto toscano , cordone speronato doppia posta bilaterale e cordone speronato
Uve	Sangiovese 60% complementari 40% (merlot, cannaiole, colorino)
Trattamenti ai vigneti:	si utilizzano solo rame e zolfo secondo quanto previsto dal disciplinare per l'agricoltura biologica
Data inizio vendemmia:	1° settimana di ottobre 2006; raccolta uva a mano in cassette da 18 kg con doppia cernita sia in campo sia la momento della diraspatura
Vinificazione:	in vasche inox di piccole dimensioni con l'impiego di lieviti selezionati e a temperatura controllata, alternando rimontaggi a “delestage”
Durata della macerazione:	25 giorni
Fermentazione malolattica:	Inizio novembre previo riscaldamento della cantina a fine fermentazione alcolica.
Elaborazione:	in botti di Rovere di Allier di 25 e 35 HL
Alcool	13,00% in volume
Estratto secco Tot.	29,20 g/l
Solforosa Totale	65 mg/l
Ac..totale	5,30 gr/l ac tartarico
Temperatura di servizio	17-18° C
A cosa si accompagna	Paste a sugo di carne, cacciagione, arrostiti di maiale/cinghiale, affettati