

# Ombra.

Toscana Bianco I.G.T.



Ma non soltanto amore,  
bacio bruciante,  
e cuore bruciato,  
tu sei, vino di vita,  
ma amicizia degli esseri,  
trasparenze, coro di disciplina,  
abbondanza di fiori.

da "Ode al Vino" di Pablo Neruda

## OMBRA

DENOMINAZIONE	Toscana Bianco I.G.T.
COMUNE DI PRODUZIONE	Montepulciano
UVAGGIO	100% Sangiovese
COMPOSIZIONE DEL TERRENO	Tendenzialmente argilloso, ricco di calcare
ALTITUDINE MEDIA DEL VIGNETO	350 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud Ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO	4700
PRODUZIONE PER ETTARO	40 quintali

## PROCESSO DI PRODUZIONE

Ombra rappresenta l'interpretazione alternativa della vinificazione del vitigno Sangiovese. Il risultato è stato la creazione del nostro "OMBRA": freschezza, piacevolezza, gaiezza, socievolezza, intriganza. Dalla tradizione lombardo-veneta, terra della nostra origine, il termine "OM-BRA" affonda le sue radici in epoca antica. I commercianti di vino, ad esempio nella Venezia sei-settecentesca, venivano chiamati i "bacari", il cui termine al singolare "bacaro" faceva riferimento a Bacco, Dio del vino, della vendemmia e del piacere estatico.

I bacari per non far riscaldare eccessivamente il vino e i prodotti di accompagnamento, si posizionavano nelle zone più ombreggiate e fresche della città; da qui il termine "ombra di vino"; nient'altro che un dissetante bicchiere di vino magari bevuto in compagnia. Ecco OMBRA.

Per garantire la fragranza dei profumi, le uve vengono raccolte nottetempo e condizionate termicamente con ghiaccio secco. Si procede immediatamente ad una pressatura soffice del grappolo.

Il mosto ottenuto viene fatto decantare naturalmente per 2 giorni. La fermentazione avviene con lieviti autoctoni ad una temperatura non superiore a 18°C. Dopo alcuni travasi per ottenere la limpidezza naturale di OMBRA segue l'imbottigliamento, nel rispetto scrupoloso delle qualità specifiche.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: Giallo paglierino limpido.

Bouquet: Bouquet armonico e complesso di sentori floreali di fiori bianchi. Sottofondo di pesca.

Sapore: gusto pieno ed asciutto, molto sapido e lungo al palato.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

## ABBINAMENTI

Abbinamento ideale con antipasti, pesce, frutti di mare e semplicemente come aperitivo.