

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	80 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 "OMBRA" 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 notte tempo 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 ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino limpido.

Bouquet: Bouquet armonico e complesso di sentori floreali di fiori bianchi. Sottotono 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.