



SAN MICHELE DI POGGIO L'APPARITA

Da un ettaro e mezzo di vigneto denominato Poggio L'Apparita nasce il *San Michele* un vino dal temperamento unico e originale.



2012



2011



Veronelli ★★★ 91 punti

Luca Maroni 88 punti

L'Espresso 16/20

Vitae *tt*

2010



Veronelli ★★ 88 punti

Luca Maroni 87 punti

L'Espresso 16/20

Vitae *t*

2009

Il Golosario "TOP HUNDRED 2014"

Veronelli ★★★ 90 punti

Luca Maroni 87 punti

L'Espresso 16/20

POGGIO L'APPARITA

Società Agricola L'Apparita – Località L'Apparita – 58045 Civitella Paganico (GR) C.F. 80011640531 – P.I. 00816550537
www.lapparita.com – info@lapparita.com – Tel. – Fax 0039.0564.905191



SAN MICHELE DI POGGIO L'APPARITA

Nato nel 2007 il San Michele è il nostro primo vino. È un DOC Maremma Toscana Rosso, risultato della vinificazione separata e controllata di cinque diverse uve che, terminata la fermentazione, vengono fatte invecchiare in legno - botticelle di Slavonia e barrique di rovere francese - per 12 mesi; dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento si affina in vetro per un minimo di ulteriori 24 mesi. . La produzione è tra le 4.000 e le 6.000 bottiglie, secondo l'annata.

- Uvaggio :** Sangiovese 75% - Merlot 10% - Syrah 10% - Petit Verdot 2,5% - Cabernet Sauvignon 2,5%
- Età Vigne :** 10 anni
- Esposizione Vigneto :** Sud - Ovest
- Ubicazione Vigneto :** circa 100 mt s.l.m.
- Sistema Allevamento :** cordone speronato monolaterale con sesto di impianto di mt. 2,80x0,80
- Densità Viti :** 4.464 ceppi per ettaro con produzione media per ceppo di kg. 1,2 / 1,5
- Tipologia Terreno :** tessitura sabbio-limoso, ricco di scheletro, neutro (ph7,3), ricco di calcio, potassio e magnesio
- Vendemmia :** tra la fine di Agosto e l'inizio di Ottobre, effettuata a mano in cassette con selezione dei grappoli
- Temperatura di Fermentazione :** controllata tra 27° e 30°
- Durata della macerazione :** mediamente 18 – 20 giorni
- Maturazione :** 12 mesi in barrique di rovere francese e Slavonia
- Imbottigliamento :** Giugno / Luglio
- Affinamento in bottiglia :** 24 mesi minimo
- Temperatura di servizio :** 18°
- Gradazione alcolica :** 13,5% - 14% vol.
- Acidità Totale :** 5,2 per mille
- Produzione :** 4.000/6.000 bottiglie
- Prima Annata Prodotta :** 2005
- Disponibilità sul mercato :** 2008, 2009, 2010, 2011, 2012
- Formato bottiglie :** 750 ml, 1500 ml e 3000 ml
- Enologo - Agronomo :** Dr. Pablo Harri
- Tipologia Vino :** MAREMMA TOSCANA ROSSO DOC e IGT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

È un vino di colore rosso rubino con sfumature granato dai profumi di ciliegia sotto spirito, mora, rosa rossa, viola mammola e note di pepe. In bocca i sapori intensi che ricordano la Maremma in cui nasce, è caldo, con un buon tannino e una leggera mineralità in chiusura che lo rende particolarmente interessante. È un vino di ottimo corpo, rotondo, completo, da bersi con le carni rosse arrosto e brasate, la cacciagione e i formaggi stagionati, ma di ottima beva anche come vino da riflessione.

Abbinamento AIS: Rovelline di manzo.