PODERE
L'ASSUNTA

## Ametato - I.G.T. Toscana Sangiovese – 2019

Questo vino nasce dalla zonazione parcellare effettuata nei nostri vigneti e prende il suo nome dal vecchio essiccatoio della frutta, ametato, che si trovava in questo luogo che si avvantaggia di una esposizione perfetta e di una ventilazione quasi continua.

**Varietà**: Sangiovese 100%

**Zona di produzione**: Monteriggioni – Siena

**Primo anno di produzione**: 2019

**Vigneti**: terreni collinari situati a 390 metri s.l.m. di natura calcarea con grande presenza di scheletro.

**Esposizione**: Nord – Est.

**Forma di allevamento**: spalliera - guyot .

**Vendemmia**: le uve vengono raccolte manualmente ad inizio ottobre.

**Fermentazione e affinamento**: la fermentazione spontanea avviene in serbatoi di acciaio ed ha una durata di circa 22/25 giorni. Dopo la svinatura procediamo con la fermentazione malo-lattica ed il seguente affinamento di due anni in barriques di rovere francese da 2,25 hl.

**Annata:** 2019

**Andamento climatico dell'annata**: Inverno freddo e piovoso, che ha influenzato una Primavera con temperature sotto la media stagionale e ricca di precipitazioni. I mesi estivi sono stati caratterizzati da tempo stabile e temperature che non hanno superato i 40 gradi. Le settimane che precedono la vendemmia non hanno visto il passaggio di perturbazioni, ma abbiamo rilevato delle buone escursioni termiche tra giorno e notte.

**Alcol**: 14,5%

**Colore**: rosso rubino intenso e luminoso.

**Profumo**: bouquet aromatico complesso, note floreali di viola e sulla, frutti rossi ribes, mirtillo e marasca, infine sentori terziari di liquirizia, tabacco e cioccolato.

**Gusto**: fine ed elegante al palato, è caratterizzato da una trama tannica armonica e da un finale lunghissimo, con un raffinato retrogusto balsamico.

**Produzione**: 1.000 bottiglie