AVVOLTORE

TOSCANA I.G.T.

SANGIOVESE 75% - CABERNET SAUVIGNON 20% - SYRAH 5%

L'Avvoltore è il vino più rappresentativo dell'azienda, raccolto dai vigneti piantati sul Poggio omonimo. Un suolo argillo-calcareo che da un tannino forte e potente nel bicchiere. La prima annata è nata nel 1988, l'uvaggio da allora ha subito pochissimi cambiamenti e negli ultimi anni è sempre caratterizzato da queste uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah. Il nome descrive il Falco della Maremma, un rapace che vola spesso su queste vigne.
Il tannino potente ripulisce bene il palato da piatti a base di carne, specialmente se in umido, o anche formaggi invecchiati e saporiti.

PRODUZIONE

Epoca di vendemmia: seconda e quarta settimana di settembre e prima e seconda settimana di ottobre. Fermentazione in vasche di cemento, con controllo della temperatura e due rimontaggi al giorno per i primi 10 giorni. Il vino rimane per un ulteriore periodo di 15 giorni a contatto con le bucce prima di essere svinato e messo subito in barriques da 225 litri (nuove per 1'80%), dove svolge la fermentazione malolattica.
L'affinamento in legno dura circa un anno e in questo periodo viene praticato un travaso. Il vino rimane in bottiglia per sei mesi, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi viola
Bouquet: complesso, con sentori di frutta matura e vaniglia
Gusto: di grande corpo e morbidezza, netta la sensazione vellutata
Temperatuta di servizio: 18°C
Abbinamento: grandi arrosti
Produzione in n. di bottiglie: 40.000

Avvoltore is the company's "flagship" wine. The grapes are collected from vineyards planted on the "Poggio dell'Avvoltore" hill.
Its clay- limestone soil produces a strong and powerful tannin, felt when savouring the wine. The first vintage was in 1988, the blend has since undergone very few changes. In recent years it has always been characterised by these grapes: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah.
The name describes the hawk of Maremma, a bird of prey that often flies over these vineyards. The powerful tannin cleans the palate when eating meat dishes, especially those cooked with a tomato sauce, and also when eating aged and strong cheese.

PRODUCTION

Harvest time: the second and fourth week of September and the first and second week of October.
Fermentation in temperature-controlled cement tanks. "Remontage" is twice daily for the first ten days. The wine is then left for a further 15 days in contact with the skins before being racked and immediately returned in 225 litres barriques (80% new), where malolactic fermentation takes place.
The aging of the wine in wood barrels lasts about a year and during this time "delestage" (devatting) takes place. The wine is then bottled and left to refine for another 6 months before being sold to the public.

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

Colour: ruby red with purple highlights
Bouquet: complex, with hints of ripe fruit and vanilla
Taste: full bodied and soft, velvety feel
Serving temperature: 18°C
Pairing: roasts
Production in n. of bottles: 40.000