



“Vignanova” igt Toscana vendemmia 2005

Il “Vignanova” è ottenuto da uve sangiovese (e una piccola parte, dal 5 al 10 %, di uve colorino Valdarno) prodotte nelle colline dell’area Setteponti, tra Arezzo e Firenze, da una selezione dei vigneti di proprietà della Cooperativa con età tra i trenta ed i quarant’anni, situati ad un’altitudine di 300 metri, ai piedi del massiccio del Pratomagno.

Cerchiamo di far giungere in cantina uve sane e di elevata qualità, grazie alla vocazione del territorio, alle tecniche di agricoltura biologica e alla scelta di limitare la quantità, con rese ad ettaro molto basse (40/45 q.li di uva).

La vinificazione avviene secondo metodi semplici e tradizionali, adattati alle differenti annate: frequenti rimontaggi, prolungata macerazione (15-16 giorni e anche più), maturazione in barriques - per lo più di secondo e terzo passaggio- per dodici mesi e messa in bottiglia dopo due anni dalla vendemmia, con successivo affinamento per almeno un anno.

Di questo vino vengono imbottigliate ogni anno da 3.500 a 5.000 bordolesi.

<i>Gradi alcolici:</i>	13% vol	<i>Anidride solforosa libera</i>	13 mg/l
<i>Acidità totale:</i>	5,02 g/l	<i>Anidride solforosa totale</i>	63 mg/l
<i>Estratto secco:</i>	27 g/l	<i>Acidità volatile</i>	0,55 g/l

Colore: rosso rubino profondo.

Profumo: intenso e ampio di bacche rosse del sottobosco, con note di liquirizia, cacao e leggera speziatura finale.

Sapore: pieno, di buona e lunga struttura, con trama tannica ricca e spessa ma non invadente, con equilibrio e carattere varietale, lunga persistenza aromatica.

Temperatura di servizio: 20° - 22°

Abbinamenti: formaggi invecchiati e forti, stufati, arrostiti di carni nobili (si consiglia di aprire la bottiglia almeno un’ora prima della degustazione).

Consulenza enologica: Gabriella Tani

Altri vini prodotti: Chianti “Paterna” docg Colli Aretini, “il Terraio” bianco igt Toscana da malvasia e trebbiano, “Pugnirosso” igt Toscana, Vin Santo del Chianti doc

Paterna società agricola Cooperativa
località Paterna - Terranuova Bracciolini (Arezzo)
tel. 055 977052 – fax 055 9864256
www.paterna.it – paterna@paterna.it

Pat
er
na