



FUOCHI

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



POGGIOVENTOSO

Azienda Agricola

56046 Riparbella (Pisa)
email: fuochiwine@gmail.com
www.poggioventoso.com

Esposizione e giacitura: i grappoli che danno vita a “Fuochi” si formano e maturano nel nostro vigneto di merlot, in cui giacitura dei suoli ed esposizione risultano decisivi per una perfetta maturazione.

Uve impiegate: merlot in prevalenza, accompagnato da altri vitigni a bacca rossa (sangiovese e petit verdot) autorizzati e raccomandati per la nostra zona di produzione.

Diradamento e maturazione: i vigneti destinati alla produzione del “Fuochi” sono soggetti alla vendemmia verde nel corso dell’invaiaitura, in percentuali variabili dal 30% al 40%.

Tecnica di vinificazione: le uve, raccolte generalmente nella prima decade del mese di settembre, subiscono una diraspigiatura soffice, a cui segue la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, variabile tra 25 e 28 °C. In questo modo siamo in grado di estrarre i composti nobili della buccia con l’ausilio di periodici rimontaggi e alcuni delestages. La macerazione sulle bucce si protrae, dopo la fine della fermentazione alcolica, per altri 12-14 giorni, così da avere macerazioni complessive della durata di 20 giorni.



Affinamento: L’affinamento del “Fuochi” prevede l’utilizzo di barriques di rovere francese per 10-12 mesi, con una leggera percentuale di barriques nuove (25-30%). Dopo l’affinamento in legno, il vino subisce un breve periodo di stabilizzazione in vasche di acciaio per proseguire la sua vita in bottiglia.

Longevità: “Fuochi” inizia ad esprimere le sue migliori potenzialità dopo alcuni mesi a seguito dell’imbottigliamento. La pienezza del frutto rosso e la sua intrigante bevibilità mutano piacevolmente nel corso dei mesi in cui sosta in bottiglia, così da offrire al palato un vino dalle mille sfaccettature e sensazioni.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino; aromi intensi e avvolgenti di frutta rossa, con note di ribes e di ciliegia, delicate sensazioni balsamiche e speziate. Tannino morbido e vivace, maturo, piacevole sapidità e buona persistenza. Vino di carattere, dotato di struttura e ottima bevibilità.

Abbinamenti gastronomici: il “Fuochi” si sposa alla perfezione con primi piatti della cucina mediterranea ricchi di sapore ma anche con piatti importanti di carne rossa e selvaggina. Inoltre si accompagna bene con formaggi di pasta salata, mediamente stagionati, e con salumi tipici toscani.