

TOSCANA IGP SOLDERA® CASE BASSE® - 100% SANGIOVESE – VENDEMMIA 2017

PRODUZIONE: 11.149 BOTTIGLIE (0,75 LITRI) - 378 MAGNUM (1,5 LITRI). TUTTE LE BOTTIGLIE SONO NUMERATE.
LA STORIA DEL VINO ATTRAVERSO GLI STUDI CONDOTTI DA FOODMICROTEAM, SPIN-OFF DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE.



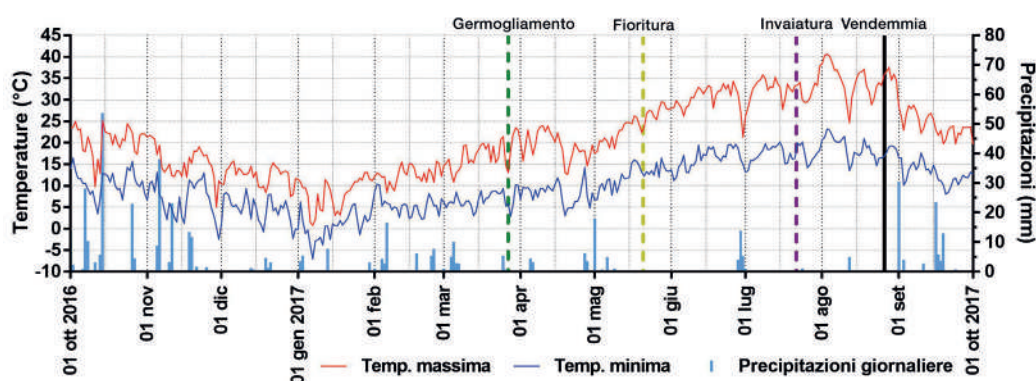
Soldera Case Basse
vanta una produzione
davvero limitata ed
esclusiva, frutto
di un lavoro
appassionato,
finalizzato alla creazione
di un grande
vino tramite processi
di vitivinicoltura
completamente naturali.

L'ANNATA 2017 DAL PUNTO DI VISTA METEOROLOGICO

L'annata 2017 si è dimostrata **estremamente calda e seccata** durante tutte le fasi di sviluppo vegeto-produttivo della vite. Dal germogliamento alla vendemmia, i valori di temperatura sono sempre risultati al di sopra della media ed è stato registrato un più basso accumulo di precipitazioni rispetto ai dati della serie storica decennale.

Secondo la consueta prassi aziendale, ed in particolare in questa annata, un'attenta **gestione agronomica** dei vigneti accompagnata da una rigorosa **selezione delle uve** hanno permesso di ottenere un Sangiovese dotato di caratteristiche di elevata qualità ed un perfetto grado di maturazione.

Il grafico sotto riportato mostra i dettagli giornalieri delle temperature massime, minime e delle precipitazioni nel periodo compreso tra il 1 ottobre 2016 ed il 1 ottobre 2017. Di seguito viene presentato un breve resoconto dell'annata 2017 contestualizzato in funzione delle diverse fasi fenologiche della vite.



Dal riposo vegetativo al germogliamento

Il periodo considerato è stato caratterizzato da temperature sostanzialmente nella media, ma si è distinto per una inferiore quantità di precipitazioni, principalmente concentrate negli ultimi mesi del 2016.

Dal germogliamento alla fioritura

Nel marzo 2017, le temperature tendenzialmente superiori alla media hanno portato ad un leggero anticipo nel germogliamento, avvenuto intorno al 29 di marzo. Aprile ha presentato valori di temperatura in media col periodo, mentre maggio è stato caratterizzato da temperature sensibilmente al di sopra della media. La piena fioritura è avvenuta intorno al 24 di maggio e dal germogliamento alla fioritura è stata registrata una scarsa piovosità.

Dalla fioritura alla invaiatura

Questo periodo, durato circa 60 giorni, è risultato particolarmente caldo, specialmente nel mese di giugno, e si è contraddistinto per un accumulo di precipitazioni nettamente inferiore alla media. La piena invaiatura è avvenuta intorno al 23 di luglio, in anticipo di circa una settimana rispetto allo storico.

Dalla invaiatura alla vendemmia

L'ondata di caldo eccezionale, con punte superiori ai 40°C nei primi giorni di agosto e la quasi totale assenza di precipitazioni, ha indotto una netta accelerazione della maturazione, determinando l'avvio delle operazioni vendemmiali il 26 di agosto, a soli 33 giorni dall'invaiatura.

LA GESTIONE DEI VIGNETI

A Case Basse, le vigne, circa 10 ettari di solo Sangiovese, sono impiantate in un ecosistema complesso, fatto di una gran varietà di altre piante, animali e insetti. La conduzione agronomica ha come fondamento il mantenimento della massima biodiversità, attraverso un uso sapiente ed equilibrato di **scienza, tecnologia, cultura e tradizione**.

La gestione fitosanitaria del vigneto

Sino dalla comparsa dei primi germogli, abbiamo monitorato costantemente ciascuna vite per calibrare al meglio le strategie di difesa, anche grazie al supporto di esperti della materia. Impiego di solo rame e zolfo, esclusivamente nella quantità necessaria e nel rispetto dell'ecosistema viticolo, sfruttamento degli antagonisti naturali e metodi di lotta estremamente selettivi per le diverse avversità della vite, sono gli unici strumenti che abbiamo scelto di impiegare. **Cura, misura, attenzione, costanza.**

La gestione manuale della chioma

Quest'anno la potatura verde è iniziata precocemente, intorno ai primi giorni di maggio. Durante le fasi successive, i lunghi tralci non vengono mai tagliati (cimati) ma adagiati sopra le piante, su telai apposti al fine di **non alterare la naturale vigoria** della vite e **creare un ombreggiamento naturale**. Inoltre, considerando l'andamento meteorologico della stagione, la massima cura è stata riposta verso la preservazione delle foglie basali e delle femminelle, alleati nella **salvaguardia dei grappoli da eccessivi stress termici e radiativi**.

TOSCANA IGP SOLDERA® CASE BASSE® - 100% SANGIOVESE – VENDEMMIA 2017

PRODUZIONE: 11.149 BOTTIGLIE (0,75 LITRI) - 378 MAGNUM (1,5 LITRI). TUTTE LE BOTTIGLIE SONO NUMERATE.
LA STORIA DEL VINO ATTRAVERSO GLI STUDI CONDOTTI DA FOODMICROTEAM, SPIN-OFF DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE.

La selezione dei grappoli

Di primaria importanza la cura della perfetta sanità dei preziosi grappoli dalle prime fasi di sviluppo fino alle ultime fasi di maturazione attraverso una **selezione costante e ragionata**. La rimozione manuale dei grappoli in eccesso e quelli non in perfette condizioni sono alla base per l'ottenimento di una produzione di massima qualità.

LA VENDEMMIA

Data la precocità dell'annata, sono state eseguite **valutazioni organolettiche, analisi microbiologiche e chimico-fisiche** delle uve fin dai primi giorni di agosto e grazie a frequenti campionamenti, più di uno alla settimana, è stato verificato l'andamento della maturazione del nostro Sangiovese 2017.

I parametri monitorati

Sotto il profilo **microbiologico**: valutazione delle popolazioni di microrganismi presenti sui grappoli. Sotto il profilo **tecnologico**: zuccheri, acidità e pH. Sotto il profilo **fenolico**: antociani potenziali ed estraibili, polifenoli, maturità dei vinaccioli. Queste informazioni, assieme agli **insostituibili assaggi**, hanno determinato il momento ideale: abbiamo **iniziato a vendemmia il 26 agosto, la data più anticipata della storia dell'azienda**.

LA SELEZIONE PER LA VINIFICAZIONE

Una volta **scelti e raccolti manualmente**, i grappoli arrivano in cantina all'interno di piccole cassette, contenitore ideale per evitarne lo schiacciamento, e depositi sul tavolo di cernita: qui vengono selezionati da **mani esperte**.

È il momento di separare gli acini dai raspi. Un nastro trasportatore convoglia i grappoli alla **sgranellatrice** vibrante che stacca gli acini con delicatezza e ne calibra le dimensioni: quelli non idonei vengono eliminati.

Sul nastro di cernita, un **ultimo controllo manuale** sugli acini integri. Operatori specializzati eseguono l'ultima scelta, scartando quelli non idonei. Solo le bacche che superano tutte queste fasi arriveranno dentro il tino di fermentazione.

LA FERMENTAZIONE ALCOLICA

Il nostro Sangiovese fermenta **spontaneamente** all'interno di **tini troncoconici in rovere di Slavonia** del volume superiore a 100 hL.

L'importanza della fermentazione spontanea

La fermentazione spontanea consente di ridurre al minimo l'intervento dell'uomo sui **processi naturali**: non introduciamo alcun lievito commerciale nel nostro ambiente. In questo modo viene garantita una elevata **varietà biologica** che favorisce la **complessità chimica** del vino.

Le diverse specie di lievito sono infatti responsabili non solo della trasformazione degli zuccheri in alcol, ma anche della formazione di tutte quelle molecole che vanno a costituire la struttura sensoriale del vino. È quanto accade all'interno dei nostri tini. Inoltre, tramite specifiche sonde rileviamo l'andamento della temperatura durante tutto il processo senza interferire artificialmente con la cosiddetta "temperatura controllata".

I frequenti assaggi, le analisi chimiche e microbiologiche svolte giornalmente insieme al **monitoraggio della temperatura** di fermentazione consentono di seguire attentamente l'andamento del processo e dettano la scelta del modo e del momento dei rimontaggi.

Quali e quanti lieviti

Dal secondo giorno di fermentazione (alcol 1% in volume), ha preso il sopravvento il lievito vinario per eccellenza, **Saccharomyces cerevisiae**, capace di completare la fermentazione degli zuccheri dell'uva. Ha raggiunto oltre 90 milioni di cellule per millilitro come popolazione massima. I lieviti **non-Saccharomyces** (*Kloeckera apiculata*, *Starmerella bacillaris*) hanno raggiunto popolazioni numericamente ridotte, non oltre poche migliaia di cellule per millilitro. Le peculiari caratteristiche climatiche dell'annata hanno influenzato anche le popolazioni microbiche presenti sulle uve e di conseguenza nel mosto. Il processo di fermentazione spontanea è durato 2 settimane circa.

LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Trasformare l'acido malico, naturalmente presente nel vino, in acido lattico: è con la fermentazione malolattica, compito dei **batteri lattici**, che il vino acquista un gusto più morbido e contribuisce alla formazione di tutti quei composti che concorrono al naturale processo di maturazione del vino.

La fermentazione malolattica è iniziata naturalmente dopo la svinatura ed è durata circa 3 settimane. Specie microbica dominante: **Oenococcus oeni**, il batterio lattico che comunemente svolge la fermentazione malolattica nei vini.

L'AFFINAMENTO

Una volta concluse le fasi di fermentazione, il vino è posto ad affinare, custodito per 47 mesi circa, in **grandi botti di rovere di Slavonia**: un periodo di **vigile attesa** durante il quale, mensilmente, abbiamo effettuato **analisi chimiche e microbiologiche** che non hanno mai rilevato attività o popolazioni microbiche capaci di indurre l'insorgenza di anomalie.

Controlli frequenti che hanno ridotto considerevolmente l'intervento dell'uomo: solo se necessario abbiamo svolto operazioni di travaso e solfitazione, così da mantenere quanto più integra possibile la **ricchezza gustativa** del nostro vino.

L'IMBOTTIGLIAMENTO

Nessun pretrattamento chimico-fisico, nessuna chiarifica e/o filtrazione al momento del passaggio in bottiglia: il vino aveva infatti **valori stabili**, sia chimici che microbiologici.

Una volta imbottigliato, ha riposato in cantina per 6 mesi prima d'essere commercializzato.

Qualche dato all'imbottigliamento

- Tenore in solfiti pari a circa 40 mg/L di SO₂ totale, valore molto inferiore al limite legale (massimo 150 mg/L);
- glucosio e fruttosio assenti, così come l'acido malico: segno del perfetto svolgimento delle fermentazioni alcolica e malolattica, a garanzia dell'ottimale stabilità del vino in bottiglia;
- glicerina (che conferisce corpo e morbidezza al vino) con una concentrazione media di circa 9 g/L, un valore elevato;
- colore decisamente rosso rubino violetto: perfettamente coerente con quanto atteso da un vino ottenuto da sole uve Sangiovese e affinato a lungo.

LA CONSERVAZIONE

Cura e attenzione al dettaglio sono cruciali anche nella fase di conservazione di un vino. Per questo, sappiamo bene che anche la scelta di bottiglia e tappo sono un passaggio fondamentale.

La nostra bordolese serie speciale

Forma, colore, peso, proporzioni rendono la nostra bordolese da 75 cl "Serie speciale 15 Soldera Case Basse" la migliore bottiglia per custodire il nostro vino, anche dopo molti anni.

Tutto merito:

- del peso doppio rispetto alle comuni bottiglie: con i suoi 750 grammi, garantisce una perfetta coibentazione;
- del colore: il verde antico resiste ai raggi ultravioletti;
- del rapporto ideale tra peso del tappo e volume interno del collo da saturare;
- della picura accentuata: la rientranza del fondo evita la fuoriuscita di eventuali residui o sedimenti. **I nostri vini non vengono mai filtrati.**

Il tappo

Scegliamo solo sugheri da 26/50 mm che garantiscano l'abbinamento perfetto con il collo della nostra bordolese: tappi di qualità particolarmente pregiata, **selezionati minuziosamente** in ogni aspetto.

Temperature di conservazione e di servizio

Conservare la bottiglia in posizione verticale, a una temperatura tra i 12° e i 16°C e in un ambiente umido almeno al 70% e ben aerato. Evitare gli sbalzi termici e la luce solare diretta.

Raccomandiamo di servire il nostro Toscana IGP Soldera Case Basse tra i 17° e 18°C, temperatura ideale per apprezzarne profilo aromatico e gustativo.