

MilleEottantatre

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
COSTA TOSCANA
ROSSO PETIT VERDOT
2017



È il fiore all'occhiello della produzione vinicola di Usiglian del Vescovo, un vino sorprendente e intrigante. Il MilleEottantatre è un vino potente ed elegante che si lega ai ricordi più belli e che rimane impresso nella memoria. Un vino emozionante e appassionante.

*"Siamo tutti mortali fino al primo bacio
e al secondo bicchiere di vino."*

Eduardo Hughes Galeano
scrittore, giornalista e saggista (1940-2015)



**Assemblaggio
(percentuali
indicative):**

Petit Verdot 100 %



**Natura
dei terreni:**

Sabbiosi, di derivazione marina con una fortissima presenza di conchiglie.



**Altitudine dei
vigneti media:**

250 metres a.s.l.



Allevamento:

Le viti sono allevate a Guyot, con densità di 5000 ceppi per ettaro. I vigneti sono completamente inerbiti. La resa di uva Petit Verdot per ettaro nel 2017 è stata di circa 50 quintali.



**Condizioni
climatiche:**

La primavera del 2017 è stata molto calda e decisamente siccitosa, con precipitazioni dimezzate rispetto alle medie osservate, a cui è seguita un'estate bollente, con tre importanti ondate di calore e con precipitazioni più che dimezzate rispetto allo storico. Il periodo di vendemmia, anch'esso asciutto è stato anticipatissimo rispetto al comune. La ventilazione è stata notevole. Nello specifico le uve Petit Verdot nel 2017 sono maturate molto precocemente e la loro qualità è stata ottimale.



Vendemmia:

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg. Il Petit Verdot nel 2017 è stato raccolto tra il 10 e l'11 di Settembre.



Vinificazione:

Dopo una attenta selezione degli acini su tappeto di cernita, le uve sono state diraspate e pigiate soffocemente, la fermentazione alcolica è avvenuta in parte in serbatoi di acciaio ed in parte in tini troncoconici in rovere. La fermentazione malolattica ha avuto luogo in serbatoi di cemento



Affinamento:

Il vino si è evoluto per circa 24 mesi in tonneau di primo passaggio. Dopo aver riposato per 18 mesi in bottiglia il MilleEottantatre ha finalmente raggiunto i calici dei nostri clienti.



**Appunti di
degustazione:**

Il colore rosso rubino impenetrabile presenta ancora sfumature violacee con accenni di terra di siena. Il profumo è ampissimo con aromi secondari di erbe aromatiche balsamiche come la lavanda, il rosmarino ed erbe officinali come l'elicriso e la cannella. Notevolissimi anche gli aromi terziari come le note tostate, il tabacco ed il cioccolato. In bocca si presenta con un gran corpo ma non invadente, le sensazioni di salinità si susseguono a quelle fruttate con un gioco di rincorse molto intrigante. Il finale è incredibilmente durevole e lascia appagati tutti i nostri sensi. Vino molto importante che lascia una scia di poesia dietro di sé.

Direttore di produzione: Francesco Lomi
Consulente enologo: Federico Ricci
Prima annata prodotta: 2009



**USIGLIAN
DEL VESCOVO**

I vini di Usiglian del Vescovo sono certificati
biologici a partire dall'annata 2020
www.usigliandelvescovo.it

ALCOL

14,5%

ACIDITÀ
TOTALE

5,02 g/l

ZUCCHERI
TOTALI

0,19 g/l