

PODERI GHIACCIOFORTE

Estatatura

Toscana IGT

Vino dal grande impatto, fruttato e tostato, ricco di balsamicità, richiama alla mente anice, liquirizia, amarene e liquore al ribes nero. In bocca è molto avvolgente, potente, con tannini ben presenti ma raffinati, lunghissimo ricordo di spezie e tostatura. Sui secondi a base di carni nobili, selvaggina da piuma e da pelo, lunghe cotture e aromatizzazioni.

Nome e simbolo a ricordare la storia del territorio.

La tenuta prende il nome da un vicino sito etrusco. L'aquila riportata in etichetta ricorda i riti gli antichi Augures etruschi che interpretavano il volo degli uccelli e l'aquila era considerata emblema di prosperità e favori divini. Era un simbolo così potente che venne posto all'estremità dello scettro dei re.

Il nome Estatatura ricorda l'antico fenomeno di migrazione estiva delle popolazioni di Grosseto verso le colline di Scansano, alla ricerca di aria fresca e sana.

Annata:	2018
Uve:	Sangiovese 70%, Carignan 30%
Vinificazione:	Vendemmia a mano in cassetta, macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	12 mesi in barriques
Affinamento:	6 mesi
Vol.:	15%
Abbinamenti:	Selvaggina da piuma e da pelo, tartufo, funghi
Temperatura di servizio:	16 - 18 °C
Vigneti di origine:	Colonna Aquilaia
Tipologia del terreno:	Argilloso calcareo con buon scheletro
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Numero ceppi per ettaro:	5200
Resa per ettaro in quintali:	50
Numero di casse:	916
Acidità totale:	6,3 g/l
Zuccheri:	1,8 g/l
So2 totale:	68 mg/l

Questo è un "vino biologico", frutto della scelta verso metodi di lavorazione, in campagna e in cantina, volti a garantire la rappresentazione massima del territorio. In vigna si usano solo sostanze di origine naturale. Inoltre si incoraggia la Biodiversità per consentire l'equilibrio tra ogni forma di vita, vegetale e animale.

Nel 1929, epoca del catasto agrario, nello scansanese, tra i vitigni registrati, vi era il **Carignan**. Per recuperare questa antica varietà, presente nel bacino del Mediterraneo fin dai tempi antichi, nel 2005 furono piantate 4.408 barbatelle recuperate da piante secolari nel sud della Francia. Con l'Università di Milano è stata realizzata una valutazione delle attitudini qualitative del Carignan.



Poderi di Ghiaccioforte Soc. Agr.r.l.
Località Aquilaia, Colonna 215, 58054 Scansano (Gr)
Sede amministrativa e di confezionamento,
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)



BARONE PIZZINI



PODERI GHIACCIOFORTE

Estatatura Toscana IGT

Wine with a great impact, fruity and toasted, rich in balsamic, reminiscent of anise, licorice, black cherries and black currant liqueur. In the mouth it is very enveloping, powerful, with well present but refined tannins, a very long memory of spices and toasting. It's ideal with second courses based on noble meats, feathered and furred game, long cooking and flavoring.

Name and symbol to remember the history of the territory.

The estate takes its name from a nearby Etruscan site. The eagle shown on the label recalls the rites of the ancient Etruscan Augurs which interpreted the flight of birds and the eagle was considered an emblem of prosperity and divine favors. It was such a powerful symbol that it was placed at the end of the scepter of kings.

Estatatura was the name given to the summer migration of public offices from the city of Grosseto to the hills of Scansano seeking "fresh air".

Vintage:	2018
Grapes:	Sangiovese 70% Carignan 30%
Vinification:	Handmade harvest in small cases, maceration and fermentation in temperature controlled stainless steel tanks
Ageing:	12 months in barriques
Refinement:	6 months
Alc.:	15%
Serving suggestions:	Feathered and furred game, truffle, mushrooms
Serving Temperature:	16 - 18 °C (61° - 64° Fahrenheit)
Vineyards:	Colonna Aqualaia
Type of ground:	Calcareous clay with good frame
Training system:	Spurred cordon
Number of plants per hectare:	5.200
Production per hectare in quintals:	50
Number of cases:	916
Total acidity:	6,3 g/l
Zuccheri:	1,8 g/l
Total So2:	68 mg/l

This is an "organic wine", the result of the choice towards processing methods, in the countryside and in the cellar, aimed at guaranteeing the maximum representation of the territory. In the vineyard only substances of natural origin are used. Biodiversity is also encouraged to allow for a balance between all forms of life, plant and animal.

In 1929, at the time of the land registry, in the scansanese area, one of the registered vines was **Carignan**. To recover this ancient variety, present in the Mediterranean basin since ancient times, in 2005, 4,408 rooted cuttings recovered from secular trees of southern France were planted. With the University of Milan, an assessment of the qualitative attitudes of Carignan was carried out.



Podere di Ghiaccioforte Soc. Agr.r.l.
Località Aqualaia, Colonna 215, 58054 Scansano (Gr)
Sede amministrativa e di confezionamento,
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)



BARONE PIZZINI

