# RAPACE 2020

**DENOMINAZIONE** TOSCANA IGT – Indicazione Geografica Tipica Toscana
ANNATA 2020 – bottiglie prodotte 10.330 da 750 ml e 500 da 1500 ml

**VITIGNO** 70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

**VIGNETI** ottenuto dai vigneti di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon per una superficie complessiva di circa 7 ettari impiantati negli anni 1988/1998/2000 a Castelnuovo dell'Abate, zona sud-est di Montalcino ad un'altitudine di circa 150, 250 e 350 mt s.l.m. Il terreno si presenta argilloso e sabbioso di medio impasto, ricco di minerali e scheletro.

**METODO DI COLTIVAZIONE** il principio di sostenibilità in agricoltura guida alla valorizzazione di ogni pianta attraverso pratiche agronomiche che rispettano le caratteristiche del terreno, del vitigno e dell'annata. I vigneti sono coltivati con due forme, cordone speronato e guyot, e densità variabile da 3000 a 5700 ceppi/ ettaro.

**VENDEMMIA** raccolta manuale dal 18 settembre svolta da personale qualificato dell'azienda. Le uve selezionate al momento della raccolta sono frutto di un'attenta gestione della fase vegetativa delle viti affinché esprimano al meglio le caratteristiche della denominazione.

**ANDAMENTO STAGIONALE** inverno mite con medie precipitazioni, seguito da un inizio primavera piuttosto freddo con qualche nevicata nel periodo del germogliamento senza però recare danni alle gemme. La fine della primavera è stata ricca di piogge, con temperature al di sopra della media che hanno permesso un ottimale sviluppo degli acini. L'estate, calda e asciutta con saltuarie precipitazioni, ha favorito lo sviluppo di una maturazione fenolica equilibrata e ricca di aromaticità.

**CANTINA** dopo la vendemmia le uve raccolte raggiungono in breve tempo la cantina dove vengono raffreddate con ghiaccio secco che protegge dall'ossidazione e preserva le caratteristiche originali del frutto e indirizzate alla diraspatura. Le basse temperature sono mantenute per 7/8 giorni e consentono lo sviluppo di lieviti indigeni. La fermentazione alcolica delle tre varietà in uvaggio inizia spontaneamente a circa 12°C fino ad un massimo di 27°C, per un periodo complessivo di 25/30 giorni con frequenti rimontaggi. La trasformazione dello zucchero in alcol è avvenuta ad una temperatura fra 20 e 25°C. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica è svolta in tini di acciaio inox. L'evoluzione in rovere Francese di varie tostature per almeno 12 mesi è seguita da un affinamento minimo in bottiglia di 6 mesi.

**NOTE ANALITICHE** Alcol 14.5% Vol.; acidità totale 5.78 g/l; zuccheri riduttori <1g/l; estratto secco 32.3 g/l; pH 3.58

**AZIENDA AGRICOLA UCCELLIERA** Podere Uccelliera, 45 - Fraz. Castelnuovo dell'Abate • anco@uccelliera-montalcino.it