

VIGNETI

Senti Oh!

ISOLA DEL GIGLIO



SENTI OH! 2018

UVA

Ansonica 100 %

PROVENIENZA

Isola del Giglio 100%

PRIMA ANNATA

2010

Il Senti Oh! è il nostro primo vino, è l'inizio del viaggio durante il quale ci siamo messi all'ascolto dei luoghi e delle persone che sull'isola hanno dedicato tutta la vita alla loro passione, a quella viticoltura che oggi definiamo "eroica".

Un sapere arcaico che abbiamo scelto di tutelare valorizzando le specificità e la bellezza del nostro territorio con questo vino realizzato esclusivamente con uva ansonica dell'Isola del Giglio, coltivata in pochi ettari sempre assolati e affacciati sul mare. Il Senti Oh! è perfetta sintesi tra tradizione e tendenza.

TERRENO

le uve provengono da diversi appezzamenti situati sull'isola. Granito sciolto per Capel Rosso e Olivello, misto sabbio argilloso per la Fontuccia, medio impasto-argilloso per il Franco.

RESA

molto variabile a seconda del suolo e dell'età delle vigne, varia da 0,5 kg a 1,5 kg per pianta

PERIODO DI VENDEMMIA

prima decade di settembre per i vigneti situati a Capel Rosso, seconda metà di settembre per gli altri vigneti

VINIFICAZIONE

diraspatura delle uve, macerazione a freddo, che va dalle 24 alle 72 ore a seconda delle caratteristiche delle uve, pressatura delicata e decantazione statica del mosto. Fermentazione spontanea a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

permanenza sulle fecce fini per almeno 6 mesi

VISTA

giallo paglierino intenso e brillante

OLFATTO

Iodio e minerale sono la base di questo vino, sulla quale si poggiano sentori intensi e netti di Albicocca e Pesca, piacevolmente supportati da note floreali di Camomilla.

GUSTO

Giglio e Ansonica, sapido, minerale, strutturato ed avvolgente sempre in equilibrio con una piacevole freschezza. La trama tannica appena percettibile, lo identifica inconfondibile figlio dell'isola.

