

colore

Rosso rubino intenso con riflessi granato

color

Intense ruby red with garnet hues

profumo

Si concede con aromi di arancia rossa e marasca. Note speziate e diffuse note di sottobosco

nose

It exudes a distinct blood orange and sour cherry note. Spicy hints and a diffused notes of brushwood.

sapore

Etereo e sottile, gioca un equilibrio di grande dinamicità tra freschezza e setosità del tannino. Molto persistente e saporito il finale.

taste

Ethereal and slender, great dynamic balance between the notable freshness and the fine-grained silky tannins. Long, and distinctively savoury finish.

accostamenti

Formaggi vaccini stagionati, cacciagione da piuma

pairings

Aged cheeses, wild game

temperatura di servizio

18°C

temperature

18°C

Vigna dell'Impero Sangiovese

2019

VALDARNO DI SOPRA SANGIOVESE D.O.C.

100 % Sangiovese

Sangiovese in purezza, frutto della vigna più antica dell'azienda, una vigna storica piantata nel 1935 su volere di Sua Altezza Reale Amedeo di Savoia Duca d'Aosta, al tempo proprietario della Tenuta. Circa 3 ettari di vigna, interamente terrazzati a mano, posizionati al centro della proprietà, ad una altitudine di circa 300 metri, donano tuttora uve cariche, complesse, strutturate, ricche di estratto e sostanze nutritive. Data la sua unicità e al fine di esaltare al meglio le peculiarità di questo Cru, si parte da una macerazione particolarmente soffice e lunga, di circa un mese, volta ad esaltare tutti i componenti nobili dell'uva, raccolta a maturità fenolica ideale. Affina poi in botti grandi da 15 e 25 hl per circa due anni e almeno un anno in bottiglia. Infine non viene filtrato, proprio per preservare tutte le note varietali tipiche e caratteristiche del Sangiovese, ma soprattutto del territorio che lo origina. Terreno ricco di galestro, vinificazione in grandi botte di rovere, lunghi affinamenti in bottiglia senza filtrazione, ne fanno un vino destinato a durare nel tempo, così come la vigna da cui proviene, un cru che farà la storia. Prodotto in edizioni limitate dalla vendemmia 2012, con bottiglie numerate e solo nelle migliori annate.

Pure Sangiovese, the fruit of the estate's oldest vineyard which was planted in 1935 at the behest of His Royal Highness Amedeo of Savoia Duke of Aosta, who owned the estate at the time. About 3 hectares of vineyard, entirely terraced by hand, positioned in the center of the estate at an altitude of about 300 meters, still give grapes that are complex, structured, rich in extract and nutrients. Given its uniqueness and in order to bring out the best of the peculiarities of this Cru, we start with a particularly soft and long maceration of about a month, aimed at enhancing all the noble components of the grapes, harvested at ideal phenolic maturity. It is then aged in large 15 and 25 hl barrels for about two years and at least one year in the bottle. Finally, it is not filtered, precisely to preserve all the varietal notes that are typical and characteristic of Sangiovese, but above all of the territory from which it originates. Soil rich in marl, vinification in large oak barrels, long aging in the bottle without filtration, make it a wine destined to last, as does the vineyard from which it comes, a cru that will make history. Produced in limited editions since the 2012 vintage, with numbered bottles and only in the best vintages.



TENUTA SETTE PONTI

zona di produzione

Valdarno - Toscana

production area

Valdarno - Tuscany

esposizione

Sud - est

exposure

South- east

età dei vigneti

Piantati nel 1935

average age of vines

Planted on 1935

altitudine

278 s.m.l.

altitude

278 mt a.s.l.

piante per ettaro

4166

number of vines per ha

4166

sesto d'impianto

3mt. x 0,5mt.

vineyard layout

3mt. x 0,5mt.

produzione per ha

60 quintali

yield per hectare

6 tons

caratteristiche del suolo

Ricco di galestro

soil characteristics

Rich in stony galestro

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per oltre un mese

vinification

A temperature-controlled fermentation and gentle maceration for more than one month

maturazione

in botte grande per almeno due anni

aging

in big oak cask for two years at least

affinamento in bottiglia

12 mesi

bottle aging prior to release

12 months

