

# Sante Marie di Vignoni

## **ADONE D.O.C. ORCIA rosso**

*Adone sta ad indicare "bel giovane", il vino che dei tre tradizionalmente esce per primo in bottiglia come annata.*

*Il vino "Adone" è già segnalato nelle più autorevoli guide di vini nazionali.*

**BASE AMPELOGRAFICA:** sangiovese g. 70% merlot 30%

**PRODUTTORE:** Piccola azienda vitivinicola/olivicola a conduzione prevalentemente familiare con antiche radici contadine che cura moltissimo anche i particolari volendo ottenere la qualità soprattutto attraverso una attenta e scrupolosa lavorazione del terreno e del verde dei vigneti. La filosofia dell'azienda è quella di fare il vino buono soprattutto in vigna mantenendolo tale in cantina.

**VIGNETI:** nel cuore della Val d'Orcia nelle colline intorno la prestigiosa località termale di Bagno Vignoni nel Comune di San Quirico d'Orcia Siena dove era solita recarsi Santa Caterina da Siena.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato monolaterale.

**ETA' VITIGNI:** 6-12 anni impiantati dall'azienda e da sempre coltivati come fossero dei giardini con bellissimi rosai alle testate dei filari che in primavera ed autunno esplodono di colori e profumi.

**ALTITUDINE:** mt. 350 s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** sud est.

**TERRENI:** collinari, geologicamente provenienti dal disfacimento di rocce sedimentarie del tardo "eocene", prevale galestro misto a tischì, ottimo per la coltivazione delle piante arboree ed in particolare la vite.

**CLIMA:** piovosità intorno ai 700/mm all'anno con periodi secchi in estate, per gran parte dell'anno la zona è percorsa da correnti marine che salgono lungo il corso del fiume Orcia rendendo l'ambiente salubre.

**CEPPI PER HA:** circa 4500

**RACCOLTA UVE:** Tradizionalmente la vendemmia avviene entro la prima settimana di ottobre, comunque al momento della migliore maturazione selezionando da subito nel vigneto con una oculata raccolta manuale le migliori uve di sangiovese e merlot da vinificare per l'"Adone".

**VINIFICAZIONE:** in vasche in acciaio inox separando da subito le migliori uve per vigna e per tipologia di uve ad una temperatura che non supera i 30 con follature periodiche giornaliere eseguite direttamente dal cantiniere e durata della macerazione fino a 20-25 giorni. In primavera il vino prodotto viene trasferito per l'affinamento in botti medio-piccole di rovere francese e di Slavonia per circa 3 mesi per poi procedere con il nostro consulente enologico considerato fra i migliori in Italia al taglio del sangiovese e merlot. A seguire un ulteriore periodo di riposo in bottiglia di circa 3/4 mesi prima di essere commercializzato.

**ESAME ORGANOLETTICO:** possiede buona struttura e tannicità, morbido, piacevole, fresco e fruttato.

**ABBINAMENTO:** ottimo abbinamento con formaggi, salumi, arrostiti, cacciagione e carne alla griglia.



**Sante Marie di Vignoni - Loc. Sante Marie -  
Vignoni Alto 53027 San Quirico d'Orcia (Siena)**

**Tel e Fax 0577 898141 Cell.333-1916486**

**studiogenerali@virgilio.it**