TROCCOLONE

ORCIA SANGIOVESE

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA 2015

"TROCCOLONE"*: sostantivo dialettale, con cui veniva chiamato il commerciante che frequentava i poderi della Val d'Orcia, portando generi alimentari, oppure piccoli utensili, fili da cucire, bottoni, ecc., che scambiava con uova, piccioni o conigli. I contadini, infatti, non disponevano di denaro per acquistare tali beni, così il baratto era l'unico sistema di compensazione possibile.*
Il Troccolone , spesso era un personaggio furbo e affarista, ma faceva di tutto per apparire poco accorto e sempliciotto, disposto a perder tempo. In realtà la lungaggine con cui gestiva la trattativa o i rapporti in genere, era assolutamente strategica per raggiungere il suo maggior profitto.
Ho scelto di dare questo nome al vino, nel desiderio di mantenere fortemente legata la nostra produzione al territorio, alla storia delle nostre campagne, a quei particolari che hanno contribuito a farci essere come siamo adesso. É anche un modo per mantenere in vita un vocabolo, ormai in disuso, altrimenti destinato velocemente ad essere dimenticato.

DOVE NASCE E' nato dalla volontà di valorizzare le uve provenienti da una singola porzione di vigneto, che vinificate separatamente ormai da diversi anni, ci davano sempre un vino particolarmente interessante per ricchezza di profumi e freschezza nella beva.

PERCHÉ L'ANFORA Consapevoli di queste potenzialità si è cercato un contenitore che permettesse la fermentazione delle uve e l'evoluzione del vino ricavato, esaltandone le caratteristiche originarie e gli aromi varietali. Dopo alcune prove fatte a partire dalla vendemmia 2012, siamo arrivati alla conclusione che il modo migliore sarebbe stato quello di utilizzare la terracotta. Un lungo percorso di ricerca delle giuste caratteristiche ci ha portato a scegliere 2 giare in terracotta da 5 hl costruite con terra dell'Impruneta (una zona particolare della Toscana), realizzate manualmente con la tecnica denominata *"a colombino"* cioè non vengono utilizzati stampi, tutta la superficie è lasciata al naturale, senza alcuna smaltatura, vetrificazione o altro intervento.

UVAGGIO Solo Sangiovese

VINIFICAZIONE In acciaio con le bucce per 5 giorni poi il mosto, con ancora 7 grammi/litro di zucchero da svolgere, è stato travasato nelle anfore . Successivamente, sono stati necessari diversi travasi per la rimozione delle fecce, che viste le caratteristiche del vino, avrebbero con facilità inciso negativamente sul corredo aromatico.

IMBOTTIGLIAMENTO Fatto il 15 Marzo 2016, il vino è andato in bottiglia senza che avesse completato la fermentazione malolattica. Bottiglie n° 1300.

TITOLO ALCOLOMETRICO 14%
ACIDITA' TOTALE 5,4 g/l
STRATTO SECCO 29,4 g/l