

PODERI GHIACCIOFORTE

Guardamacchia Toscana Igt

Vino dall'ottimo impatto, con frutta di grande maturità e in parte lavorata, spezie dolci come vaniglia e sentori di macchia mediterranea. Al palato è salino, strutturato, di lunga persistenza con ricordi tostati. Si abbina a primi piatti con sughi saporiti e su arrosti o carni alla brace.

Guardamacchia è il nome dei sovracalzonni in pelle che indossa il Buttero, figura legata alla storia ed alla tradizione maremmana, simbolo e anima di questa terra.

Annata:	2020
Uve:	Sangiovese 90% Carignan 10%
Vinificazione:	Macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	9 mesi in acciaio e barrique
Affinamento:	3 mesi
Vol.:	14.5%
Abbinamenti:	Primi piatti con sughi saporiti, arrosti, carni alla brace
Temperatura di servizio:	16° - 18° C
Vigneti di origine:	Colonna Aqualaia, Bucchero, Buttero
Tipologia del terreno:	Calcereo argilloso
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Numero ceppi per ettaro:	5000
Resa per ettaro in quintali:	70 q
Numero di casse:	1708
Acidità totale:	6,21 g/l
Zuccheri:	2,7 g/l
So2 totale:	80 mg/l

Questo è un "vino biologico", frutto della scelta verso metodi di lavorazione, in campagna e in cantina, volti a garantire la rappresentazione massima del territorio. In vigna si usano solo sostanze di origine naturale. Inoltre si incoraggia la Biodiversità per consentire l'equilibrio tra ogni forma di vita, vegetale e animale.



Nel 1929, epoca del catasto agrario, nello scansanese, tra i vitigni registrati, vi era il **Carignan**. Per recuperare questa antica varietà, presente nel bacino del Mediterraneo fin dai tempi antichi, nel 2005 furono piantate 4.408 barbatelle recuperate da piante secolari nel sud della Francia. Con l'Università di Milano è stata realizzata una valutazione delle attitudini qualitative del Carignan.

Poderi di Ghiaccioforte Soc. Agr.r.l.
Località Aqualaia, Colonna 215, 58054 Scansano (Gr)
Sede amministrativa e di confezionamento,
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)



BARONE PIZZINI



PODERI GHIACCIOFORTE

Guardamacchia Toscana Igt

Wine with an excellent impact, with very ripe and partly processed fruit, sweet spices such as vanilla and hints of Mediterranean scrub. On the palate it is saline, structured, with a long persistence with toasted memories. It goes well with first courses with savory sauces and on roasts or grilled meats.

Guardamacchia is the name of the leather overshocks worn by Buttero, a figure linked to the history and tradition of the Maremma, symbol and soul of this land.

Vintage:	2020
Grapes:	Sangiovese 90%, Carignan 10%
Vinification:	Maceration and fermentation in temperature controlled stainless steel tanks
Ageing:	9 months in stainless steel vats and barriques
Refinement:	3 months
Alc.:	14,5%
Serving suggestions:	First courses with savory sauces, roasts and grilled meats
Serving Temperature:	16 - 18 °C (61° - 64° Fahrenheit)
Vineyards:	Colonna Aqualaia, Bucchero, Buttero
Type of ground:	Calcareus clay with good frame
Training system:	Spurred cordon
Number of plants per hectare:	5.000
Production per hectare in quintals:	70
Number of cases:	1708
Total acidity:	6,21 g/l
Sugars:	2,7 g/l
Total So2:	80 mg/l

This is an "organic wine", the result of the choice towards processing methods, in the countryside and in the cellar, aimed at guaranteeing the maximum representation of the territory. In the vineyard only substances of natural origin are used. Biodiversity is also encouraged to allow for a balance between all forms of life, plant and animal.



In 1929, at the time of the land registry, in the Scansanese area, one of the registered vines was Carignan. To recover this ancient variety, present in the Mediterranean basin since ancient times, in 2005, 4,408 rooted cuttings recovered from secular trees of southern France were planted. With the University of Milan, an assessment of the qualitative attitudes of Carignan was carried out.

Poderi di Ghiaccioforte Soc. Agr.r.l.
Località Aqualaia, Colonna 215, 58054 Scansano (Gr)
Sede amministrativa e di confezionamento,
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)



BARONE PIZZINI

