



Terre Eteree 2011

Cantina: La Busattina

Denominazione: Toscana Maremma Rosso IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Toscana

Vitigni: 85% Sangiovese, 15% Ciliegolo

Certificati: Biologico, Biodinamico

Denominazione: Toscana Maremma Rosso IGT

Annata: 2011

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Autoctoni

Anidride Solforosa: 40 mg/l

Affinamento: 12 mesi in Botte Grande - 2 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Carni alla Brace, Primi Piatti di Carne, Selvaggina

Invecchiamento: fino al 2023

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Il Terre Eteree di la Busattina è un rosso biodinamico composto dall' 85% di sangiovese e dal 15% di ciliegolo coltivati su suolo sciolto, con filari a basso cordone speronato esposti a sud-ovest a 460 metri sul livello del mare per il totale di un ettaro. Le viti, di età compresa tra i 40 e i 45 anni producono all'incirca 40 quintali per ettaro. Da agricoltura certificata biologica e biodinamica, gli unici interventi che sono previsti consistono in trattamenti con rame e zolfo e sovesci a filari alterni. La vendemmia comincia la seconda decade di ottobre con raccolta manuale in cassetta. Dopo una diraspa-pigiatura e una pressatura soffice avviene la fermentazione spontanea con rimontaggi e follature quotidiane e una decantazione statica. L'affinamento del Terre Eteree si svolge in botte grande di rovere per 12 mesi e per 2 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Il Terre Etee 2011 de La Busattina ha un colore di un bel rubino intenso e limpido. La personalità è quella dei veri vini toscani, di frutta rossa, humus e funghi. In bocca è tannico, ancora un po' ruvido, ma si ammorbidirà con il passare del tempo. Il Terre Etee La Busattina ha un gusto deciso e intenso è da abbinare con piatti della tradizione maremmana, cacciagione e funghi.