



## AMPELEIA

Ampeleia nasce dalla visione di tre amici, che ancor prima di creare un'azienda si identificano in uno stile di vino che possa esprimere tutta la biodiversità del suo territorio. Alla visione di uno stile di vino, ha seguito degli elementi che lo contraddistinguono, le condizioni pedoclimatiche e le varietà. Individuata l'alta maremma come zona ideale per dar vita al progetto, nel 2002 è stato acquistato il primo e principale blocco di terreni (Ampeleia di Sopra). La volontà di costruire un territorio ideale per il raggiungimento di questo obiettivo, ha poi portato la proprietà ad aggiungere altri due blocchi: Ampeleia di Sotto e, in due località diverse, Ampeleia di Mezzo.

## PROPRIETÀ

Elisabetta Foradori, Giovanni Podini, Thomas Widmann

## DIREZIONE

Daniele Cacciari

## ENOLOGO

Marco Tait

## AGRONOMO

Leonardo Mucci

## CANTINIERE

-

Loc. meleta  
58028 Roccaferighi (GR)  
Tel. 0564 567155  
Fax. 0564 567146  
www.ampeleia.it  
info@ampeleia.it

MAREMMA TOSCANA IGT ROSSO  
"AMPELEIA"  
2004

Categoria:	16
Vino delle donne:	no
Vino dei giovani:	no
Percentuale alcool svolto:	13.5%
Percentuale alcool complessivo:	13.5%
Zuccheri riduttori in zucchero invertito:	1.21 g/l
Estratto secco totale:	31 g/l
Estratto dedotti gli zuccheri:	29.8 g/l
Acidità totale:	5.4 g/l
Acidità volatile in acido acetico corretta della SO <sub>2</sub> :	0.65 g/l
SO <sub>2</sub> libera:	25 mg/l
SO <sub>2</sub> totale:	63 mg/l
Ceneri:	3.04 g/l
Numero bottiglie prodotte:	54000

## UVAGGIO

50% cabernet franc, 20% sangiovese, insieme ad altre uve del bacino mediterraneo

## VINIFICAZIONE

Vinificazione in tini di rovere troncoconici e in vasche di cemento da 50-60 hl.

## INVECCHIAMENTO

Per 16 mesi in barriques (nuove per il 40%) e 12 mesi in bottiglia

## ABBINAMENTO

Carni rosse, selvaggina, paste con ragù di carne