



# Sazar

Maremma Toscana DOC Alicante

**UVE** 100% Alicante.

**ZONA DI PRODUZIONE** Vigneti di proprietà nel comune di Scansano (GR), Toscana, Italia.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone Speronato, Guyot (6.500 ceppi per ha).

**ETÀ DEI VIGNETI** 20 anni.

**ALTITUDINE** 380 mt slm.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** medio impasto tendente all'argilloso, calcareo, ricco di scheletro.

**RESA** 1,5 kg per ceppo.

**VENDEMMIA** Manuale in cassette da 15 kg.  
Metà Settembre.

**VINIFICAZIONE** Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione in vasche d'acciaio con le bucce per 10-12 giorni con 2 rimontaggi al giorno a temperatura termo-controllata di massimo 26 °C; di seguito svinatura e pressatura soffice. Fermentazione malolattica in cemento.

**AFFINAMENTO** In serbatoio d'acciaio in un primo momento, poi in vasche di cemento per 14-15 mesi fino all'imbottigliamento.

**NOTE ORGANOLETTICHE** Rosso rubino luminoso con un'elegante trasparenza. Colpiscono la piacevole ed elegante intensità fruttata, la pulizia assoluta e l'espressività del bouquet, in cui si riconoscono note di marasca, ciliegia e piccoli frutti rossi di bosco maturi. In bocca grande armonia ed equilibrio tra le componenti, in particolare la rotondità dei tannini sostenuta da un'acidità croccante e stuzzicante che invitano alla beva. Finale sapido tipicamente mediterraneo.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Antipasti di mare e di terra.  
Ottimo come aperitivo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 14-15 °C in calici di media ampiezza.

## Linea Origini

*Per l'antica civiltà etrusca il sedici era sacro. Nella loro lingua, la parola "Sazar" indica proprio questo numero. Sedici erano i settori in cui usavano dividere la volta celeste nella loro cosmologia, ma in sedicesimi erano divisi anche lo spazio e il tempo. Questo legame tra il cielo, la posizione del sole e la terra riflette il nostro modo di confrontarci con la natura, ascoltandola e lasciandoci guidare da lei. Sazar è un vino sottile, equilibrato, elegante e allo stesso tempo fruttato sapientemente elaborato dall'antico vitigno di Alicante, portato in Maremma dagli Spagnoli nel secolo XVII° al tempo dello Stato dei Presidi, noto sul territorio come Tinto di Spagna. Il suo bouquet fruttato ed elegante i suoi punti di forza.*