

Marta Valpiani



-Rio Pietra-



papaver somniferum

Il **Rio Pietra** è il nuovo nome del Marta Valpiani Rosso che a partire dall'annata 2019 è divenuto un Castrocara Sangiovese sottozona, prende il nome da un piccolo rio di acque ferruginose vicino al nostro podere che arrivano nelle piccole terme de la Sorgara; è un cru e rappresenta il particolare versante sud di Bagnolo più freddo, verde e luminoso.

Area geografica: Castrocara Terme, collina di Bagnolo.

Vigneti: versante sud di Bagnolo, Podere Casalino e Casalinetto, vigne di 25 anni.

Terreno: argille rosse ricche di ferro e scheletro, con calcare e sasso spungone.

Densità di impianto: 3.333 a 4.200 ceppi/ha a cordone speronato semplice e doppio.

Uve: Sangiovese 100%.

Vendemmia: più raccolte a partire dalla 3a settimana di settembre.

Metodo di raccolta: manuale.

Vinificazione: fermentazione spontanea, macerazione in acciaio a cappello sommerso per oltre 100 giorni, malolattica spontanea, nessuna chiarifica o filtrazione.

Affinamento: 40% della massa affina in una tina di rovere, la restante massa in cemento per un anno. Il vino viene poi assemblato e riposa in cemento per altri 6/8 mesi prima dell'imbottigliamento che avviene in estate, poi un anno di affinamento in vetro.

Temperatura di servizio: 16-18° C.

Bottiglia bordolese leggera da 360 gr. doppia tappatura a screwcap e con nomacorc.

Poiché il vino non viene stabilizzato, sconsigliamo di portarlo a temperature inferiori ai 5° in quanto potrebbe subire una leggera precipitazione tartarica, ovvero piccoli cristalli sul fondo della bottiglia, si potrebbe creare un deposito di quercetina, non vi preoccupare è un flavonoide di cui il sangiovese è naturalmente ricco non compromette la qualità del vino.

Abbinamenti: primi piatti di carne rosse e secondi.