

N I A



CONTRAPPUNTO

TUNIA

VINNI

# CONTRAPPUNTO

/ Scheda tecnica

## **Vino Rosso**

Vino Biologico

**Uve:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**Anno di impianto:** 1970 e 2005

**Resa per ettaro:** 30 q

**Vendemmia:** manuale, in cassette

**Tipologia di terreno:** calcareo-argilloso

**Altitudine:** 300 m slm

**Ubicazione:** colline che delimitano a nord la Val di Chiana

**Esposizione:** sud-ovest

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni

Vino non filtrato e non chiarificato

# CONTRAPPUNTO

/ Come nasce

Il Contrappunto nasce dall'idea di produrre un rosso **brioso**, da bere **giovane**. Facile a dirsi, meno a farsi, viste le caratteristiche delle nostre uve (bassa resa, concentrazione, grande struttura).

La strada percorsa è stata quella di scegliere parcelle di Sangiovese e Cabernet che avessero lo stesso grado di maturazione, per poterle **vinificare insieme** in acciaio.

Il Cabernet viene **pressato direttamente**, per non dare al vino eccessiva struttura e tannicità: in vasca di fermentazione solo il suo mosto, niente bucce, insieme al Sangiovese che viene **solo diraspato**. Terminata la fermentazione, anche l'affinamento avviene in **acciaio**.

Questa lavorazione diversificata di due partite che poi fermentano insieme ha suggerito il nome: in **musica** il contrappunto è quella tecnica che, a partire da due melodie differenti, ne riesce a creare una terza, distinta, che armonizza perfettamente quelle di partenza.

# CONTRAPPUNTO

/ Degustazione e Abbinamenti



Il Contrappunto può essere bevuto a temperatura ambiente, ma anche fresco, per accentuare ancora di più il suo carattere gioioso



La prima cosa che risulta evidente è il **colore vivace, violaceo** di un vino giovane



A bicchiere fermo, al naso risulta quasi **austero**, non si lascia andare subito ma poi, agitando il calice, viene fuori quel floreale di **viola mammola** che rimanda subito al Sangiovese, insieme a note fresche di **frutti rossi** e **crosta di pane**. Il Cabernet contribuisce con **sentori vegetali** non marcati, ma che si fanno sentire



Bevendolo si percepisce subito l'**acidità**, la **freschezza**, sempre presente anche negli altri nostri rossi, ma qui più libera di esprimersi, non dovendo tener testa a tannini e a struttura importanti. Non è però la sua unica caratteristica: va bene leggerezza e bevibilità, ma c'è pur sempre della **sostanza** che, viste le uva di partenza, non può non esserci. La sensazione che lascia in bocca è **ricca**, non sfugge via subito. Sembra quasi una carezza sul palato



Per queste sue peculiarità, il Contrappunto non richiede specifici abbinamenti gastronomici. Sta bene con tutto, ma sta bene anche da solo...