

LA VINIFICAZIONE



UVAGGIO
100% Colorino

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO

La trasformazione degli zuccheri in alcol per questo vino viene compiuta dai lieviti che si trovano naturalmente sulle bucce dell'uva, chiamati appunto "indigeni".

Un'altra particolarità è l'impiego della tecnica chiamata "del governo toscano" ossia l'aggiunta di uva leggermente appassita al vino fiore, che subisce una ulteriore fase macerativa e fermentativa. Il vino affina poi per circa 15 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo assaggio.



IL PRODUTTORE

La famiglia attualmente proprietaria della tenuta di Calenzano (FI), i **Marchesi Pancrazi**, sono originari di Cortona, città in cui vennero fatti patrizi alla fine del '400. Successivamente, per matrimoni con varie famiglie illustri, vennero fatti nel 1700 patrizi di Ascoli Piceno e nel 1800 marchesi.

La tenuta, sotto la guida di Paolo Mocali, produce 2 vini: il San Donato e il Casaglia.

I vigneti sono ubicati alle pendici del Monte Calvana a circa 350

Guarda l'intervista al Produttore su www.vinoparlante.it



MARCHESI PANCAZZI



metri slm e crescono su terreni ben strutturati e ricchi di scheletro. Accanto al Colorino, la varietà

più rappresentativa della produzione aziendale, sono coltivati Pinot Nero e Gamay.

Alla Tenuta di San Donato il merito di vinificare in purezza questa antica varietà, il Colorino appunto, storicamente utilizzato in uvaggio per conferire al Chianti un colore più intenso.



IL PROGETTO

il vino italiano si racconta

VINO PARLANTE® è un marchio che identifica una selezione di vini di qualità realizzati da produttori scelti per il **corretto rapporto qualità prezzo**, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori.

a cura di



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.

Per scoprire l'elenco dei vini parlanti e dove acquistarli, visita il sito www.vinoparlante.it

mobile: pancrazi.vinoparlante.it



STRAPPA E CONSERVA LA RETROETICHETTA



MARCHESI PANCAZZI
CASAGLIA
ROSSO TOSCANO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
COLORINO

2007

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAI VITICOLTORI MARCHESI PANCAZZI NELLA TENUTA DI SAN DONATO CALENZANO - ITALIA

750 ml e ITALIA 13% vol.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE - CONTIENT SULFITES

Lotto 2

in Sintesi

Un vino di classe, dalla forte personalità che colpisce non solo per l'intensità del colore ma anche per l'ampio profilo aromatico. Siamo in provincia di Firenze, a Calenzano per l'esattezza, ai piedi del monte Calvana in una zona particolarmente favorevole per lo sviluppo della vite.

A proporcelo, l'Azienda Marchesi Pancrazi, tra le poche che vinificano il Colorino, un vitigno autoctono toscano sconosciuto ai più, in purezza. È un vino importante che si accompagnerà egregiamente agli arrostiti di carni rosse e alla selvaggina. **Buona degustazione!**

LE MIE IMPRESSIONI

IL VINO

VISTA

Riflessi granata molto intensi per questo vino, che si lascia ammirare per la bellezza della sua tinta, per la splendida consistenza e per quella sorta di magia immediatezza che sfoggia nel mostrarsi.

OLFATTO

Il profumo ci coglie immediatamente e si lascia sfogliare mostrando la sua natura vagamente selvaggia, fatta di note di frutti di bosco, di spezie ed un pizzico di sigaro toscano che dona un carattere mascolino ma garbato, nel quale si fondono la forza e la misura, l'impeto e la quiete.

GUSTO

Anche al gusto si evidenzia il dualismo del carattere di questo vino: si colgono il frutto dolce e le spezie, il tannino fitto e fine ma energico e allegro, la fresca acidità che dona fragranza. E proprio in questi contrasti sta la sua vivacità e la sua originalità, una personalità dalle tante sfumature che rendono ogni nuovo sorso un'esperienza diversa.



A TAVOLA

ABBINAMENTI

Accompagnerà egregiamente gli arrostiti di pollame nobile, di carni rosse e pure di selvaggina, ma anche i formaggi stagionati a pasta dura.

SERVIZIO

Stappate la bottiglia con qualche anticipo e servite a 18° C. in capaci calici a tulipano facendo ossigenare il vino con qualche piccola rotazione del bicchiere.

CONSERVAZIONE

Seppur godibile fin d'ora, per avere una maggiore morbidezza del gusto occorrerà attendere ancora un paio d'anni; il vino può affinare in una fresca cantina per almeno 5 anni. Per la migliore conservazione tenere coricate le bottiglie al riparo dalla luce e dal calore.



Scopri gli approfondimenti sul sito www.vinoparlante.it

IL VITIGNO

COLORINO

ETIMOLOGIA DEL NOME

Il nome di questa varietà è dovuto all'abbondante presenza di sostanze coloranti presenti sulla buccia dei suoi acini.

Per questo motivo veniva spesso utilizzato con altre uve per aumentare la tonalità dei vini; storicamente utilizzato nell'uvaggio del Chianti.

ORIGINI STORICHE E DIFFUSIONE

Il vitigno, diffuso nel centro Italia ma soprattutto in Toscana, è stato molto probabilmente ottenuto dalla domesticazione di antiche viti selvatiche.



IL TERRITORIO

I vigneti da cui si ottengono i grappoli di Colorino utilizzati per vinificare questo vino si trovano ai piedi del Monte Calvana tra i 350 e i 400 metri di altezza s.l.m., subendo l'influsso positivo delle correnti d'aria fresca provenienti dal vicino Mugello, mentre la loro esposizione a Sud permette di catturare al meglio la luce solare.



L'ANNATA

La vendemmia 2007 è avvenuta tra la prima e la seconda settimana di Ottobre. Un'annata caratterizzata da temperature spesso sopra la media stagionale e da un'estate calda che ha portato ad un leggero anticipo sulla data di vendemmia. Le uve sono giunte in cantina in ottimo stato sanitario con un grado zuccherino e ricche di antociani, le sostanze responsabili della colorazione.

