

MAREMMALTA

AZIENDA AGRICOLA
IN CONVERSIONE BIOLOGICA



Guardamondo

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Sangiovese Riserva

Il nome a dispetto di quello che può sembrare viene dato dai minatori ad un vecchio Bar Osteria (Da Gildo) fumoso e piuttosto piccolo che si trovava nel paesino di Ribolla noto per le sue miniere e per la tragedia che colpì nel 1954 i cavaatori del pozzo numero 9.

Guardamondo era il tempo libero, le feste, i balli ed i giochi a carte che accompagnati da un bicchiere di vino allietavano i pochi momenti spensierati di chi lavorava in miniera.

A tutte quelle persone, che con coraggio e fermezza, non curanti della fatica e dei sacrifici, hanno messo in gioco la propria vita per il raggiungimento di uno stato migliore per loro e le loro famiglie, dedico questo mio vino che nel frutto e nel desiderio di essere migliore ricorda quanti a Guardamondo aspettavano l'alba successiva per una nuova sfida.

Vino ottenuto con la migliore selezione di uve Sangiovese 90% ed il 10% di Alicante provenienti dal vigneto di un ettaro in località Casteani.

Il terreno è argilloso, fino, leggermente calcareo con un consistente substrato galestroso, l'impianto risale alla metà degli anni 60 ed è a sistema misto (come era di norma all'epoca negli impianti ad uso della famiglia) con piante di frutta ed olivi a farne da supporto.

Sistema di allevamento a spalliera con una potatura a Guyot.

L'esposizione Sud/Est, altezza 120metri sul livello del mare, costantemente ventoso.

Densità di 4.000 ceppi per ettaro con una resa media di circa 40/50 q. d'uva.

Aspetto visivo è rosso rubino con riflessi violacei, all'olfatto si presenta con un frutto vivo che ricorda la marasca, ciliegia, mallo di noce, frutti di bosco, vaniglia, cannella, salvia e tabacco.

Al gusto è ricco di frutta, fragrante ed equilibrato.