# Cala Civetta Maremma Toscana Rosso DOC 2018 (nr 2014-01)

* **Odlingsområde**

Cala Civetta odlas i kommunerna ”Magliano in Toscana” och ”Grosseto”. Druvorna växer i kuperat landskap mellan 50 och 100 m över havet.

* **Jordmån/jordart**

Huvudsakligen arenareo-limoso, dvs. sandstens- och lerjordar

* **Druvsorter, procentuell fördelning i det färdiga vinet, gärna också information om plantfördelningen i vingården**

45% Cabernet sauvignon, 45% Merlot, 10% Cabernet franc

* **Skörd, datum, metod och avkastning**

De första tio dagarna i september skördades Merlot, manuell skörd. Cabernet-druvorna skördades i slutet av september, mekaniserad skörd.

Genomsnittlig avkastning: 6–7000 kg/hektar.

* **Vinifieringsteknik**

Traditionell vinifiering i temperaturkontrollerade ståltankar (högst 28°C), med daglig ”piegage” (druvskalen som ligger på toppen trycks ner) och ”remontage” (druvjuicen pumpas över druvskalen). Jäsning sker med tillsats av utvalda jästar och maceration med druvskalen varierar från 10 till 15 dagar, beroende på graden av mognad hos druvorna och extraktionen av tanniner. Efter några veckors alkoholisk jäsning följer naturligt den malolaktiska jäsningen. Efter en första racking som skiljer de grövre partiklarna från vinet, förblir produkten i kontakt med de fina druvskalen under mikrosyreförhållanden den följande månaden. I januari överförs vinet till 225 l franska ekfat, där de lagras följande 6 månader. Därefter lagras vinet i ståltank vid en temperatur på cirka 18°C tills det är klart för tappning.

* **Fatlagring, typ av fat och tid**

Sex månaders lagring på franska ekfat (hälften på två år gamla fat, hälften på tre år gamla) om 225 liter.

* **Storlek på vingården/vingårdarna uttryckt i hektar**

700 ha

* **Historik och fakta om producent/vinmakare**

Cantina Vignaioli Morellino di Scansano är en kooperativ vingård grundad 1972. Tidigt började de satsa på kvalitet, under en tid då många efterfrågade volym. Satsningen lönade sig och idag har kooperativet 170 medlemmar och 700 hektar vinodlingar. Produktionen är idag på 5 miljoner flaskor per år. Vinmakare: Paolo Caciorgna.

* **Kuriosa**

Kooperativets motto är *”Om du vill gå fort, gå ensam. Om du vill gå långt, gå tillsammans.”* År 2016 renoverades hela vingården och det långsiktiga arbetet med hållbarhet fortsätter. Kooperativet är Italiens första vingård som certifierats med EU:s Product Environmental Footprint, PEF. Webbsida: www.vignaiolidiscansani.it