

# POTIOR® Donna Pia

## Classificazione:

Rosso Marche

Indicazione Geografica Protetta



### La bottiglia assicurata.

Tappo garantito al 100%: la garanzia è assicurata tramite una polizza specifica.

“Sapore di tappo”, una deviazione organolettica del vino, è legato per la maggior parte alla presenza di una molecola nel sughero: il Tricloroanisolo o 2, 4, 6-TCA.

Obiettivo prioritario dell'azienda Tenuta Cà Pia è quello di garantire ai propri consumatori l'eccellenza, il carattere organolettico tipico ed unico del **Donna Pia**, senza deviazioni organolettiche, permettendone un'ottima evoluzione in bottiglia.

La chiusura utilizzata per le bottiglie di Donna Pia, in sughero naturale, è frutto di un'accurata selezione del miglior sughero presente in natura, prodotta in serie limitata ha lo scopo di valorizzare i grandi vini italiani di lunga maturazione. Ogni tappo viene controllato singolarmente, ogni pezzo viene sottoposto ad un'analisi specifica, una verifica sensoriale operata da esperti degustatori, tecnici specializzati e selezionati per la loro sensibilità olfattiva.

La linea di tappi dedicata ai grandi vini italiani è frutto del progetto coordinato dall'enologo Riccardo Cotarella. I tappi Excellence garantiscono totale assenza di TCA, responsabile del “sentore di tappo”.

La garanzia TCA\_FREE è totale, l'assenza di TCA è assicurata non solo dall'avanzata tecnologia dell'azienda produttrice (Amorim), che prevede una strategia preventiva e curativa con l'utilizzo di un'innovativo sistema, in grado di eliminare l'80% del TCA eventualmente presente nei tappi mono-pezzo, ma è integrata da un insostituibile contributo umano: ogni singolo pezzo infatti viene sottoposto ad una specifica analisi sensoriale operata da esperti degustatori, tecnici altamente specializzati selezionati per la loro peculiare sensibilità olfattiva.

**VENDEMMIA** Le uve, con una resa media per ettaro di 5-6 t, dopo una attenta valutazione, in base alla loro maturazione fenolica, vengono raccolte a mano e sottoposte ad una prima selezione durante la fase di ricevimento, ed una successiva cernita dopo la diraspatura, prima di essere pigiate, in modo da garantire fermentazioni di mosti di massima qualità.

**VINIFICAZIONE** Le varietà vengono vinificate separatamente in piccole vasche di acciaio termocondizionate poiché maturano in tempi diversi e richiedono protocolli di vinificazione mirati. Durante la fase fermentativa ed estrattiva, vengono eseguiti delestaggi e rimontaggi. Le fermentazioni sono condotte con temperature diverse, medie di 28°C, per vitigni “strutturati” mentre per vitigni più “morbidi” la

fermentazione viene condotta ad una temperatura più bassa per preservare le note aromatiche varietali, per circa sette giorni. A fine fermentazione alcolica segue una macerazione estrattiva a contatto con le bucce che dura almeno due settimane. I vini ottenuti vengono trasferiti in barriques di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio) dove effettuano naturalmente la fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO** L'invecchiamento dura in totale 24 mesi in botti di rovere francese; durante questo periodo i diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà, raggiungono la loro massima espressione organolettica già dopo 12 mesi; vengono assemblati e reintrodotti nelle barriques per altri 12 mesi, fino all'imbottigliamento. Segue un'ulteriore affinamento in bottiglia.

**ANALISI ORGANOLETTICA** Di colore rosso rubino intenso, all'esame olfattivo presenta ampie note di caffè, cioccolato e frutta a bacca nera. Al palato è elegante e morbido con un'ineguagliabile equilibrio strutturale, con tannini dolci, morbidi e vellutati.

**SUGGERIMENTI** Abbinamenti ideali con grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

Si consiglia di servire a 18°C

