



Rosso di Montalcino

Vendemmia 2013

Biologico

Zona di produzione:

Vigneti propri, siti a Montalcino, sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia, esposizione a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

Andamento climatico:

Il benefico inverno ricco di piogge ha ristabilito il grado di umidità del terreno a livelli ottimali dopo la siccitosa annata 2012. Germogliamento e fioritura sono avvenuti nei periodi tipici degli ultimi anni e l'andamento climatico estivo che non ha registrato valori estremi, ha ricordato le annate "tradizionali" del passato. La vendemmia del Sangiovese è iniziata nella terza decade di settembre, favorita da ottime escursioni termiche e da piogge cadute nei momenti opportuni.

Uva con cui è prodotto:

Sangiovese denominato a Montalcino "Brunello" (la stessa uva con cui si produce il Brunello di Montalcino).

Vinificazione:

Fermentazione sulle bucce della durata di 10 - 12 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28°C in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre delicatamente tannini e colore.

Invecchiamento:

12 mesi in botti di rovere di Slavonia di capacità da 75-150 hl. Segue l'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.
- Profumo:** Fruttato, ampio e complesso, con le tipiche note di frutti rossi maturi accompagnate dalle spezie donate dall'affinamento in legno.
- Sapore:** Piacevole ed equilibrato, presenta una buona struttura. I tannini morbidi conducono ad un retrogusto sapido, fruttato e persistente.

Alcool: 14%

Acidità totale: 5,1 g/l