



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con orientamento sud-sud-ovest.

VIGNETO:

Terreni di medio impasto con presenza di ciottoli calcarei. Altitudine media 350 mt. s.l.m.

ANDAMENTO CLIMATICO:

L'inverno freddo e piovoso ha ritardato di circa 10 giorni il germogliamento (10-15 di Aprile). Tipica estate calda ma senza esagerazioni. L'autunno più fresco e piovoso della media ha portato ad una maturazione lenta e molto equilibrata.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

50 % Merlot, 30% Cabernet, 20% Syrah. Cloni di provenienza francese. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori effettuata prima in vigneto e successivamente su nastro di cernita in cantina.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione separata delle tre varietà in tini di acciaio da 100 e da 150 hl di forma bassa e larga che permette una estesa superficie di contatto bucce-mosto, con estrazione ottimale del corredo polifenolico. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni ad una temperatura controllata inferiore a 30° C. Follature giornaliere e due délestages al terzo ed al quinto giorno di fermentazione. Malolattica in barrique.

INVECCHIAMENTO:

18 mesi in barriques di rovere Francese da 225 litri. Dopo i primi 12 mesi di affinamento separato, viene effettuato l'assemblaggio ed il vino ottenuto ritorna in barriques per altri 6 mesi. All'imbottigliamento segue un affinamento in bottiglia di oltre un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Molto intenso, con brillanti riflessi violacei.

ALCOOL:

14,5% vol

PROFUMO:

Affascina nella sua complessità: cercando si trovano descrittori delle tre varietà assemblate ma nessuna delle tre prevale, in un grandioso gioco di equilibrio.

ACIDITÀ TOTALE:

5.9 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

SAPORE:

La struttura tannica del Cabernet è avvolta nel frutto ammiccante del Merlot e del Syrah, le cui spezie si confondono con quelle della barrique, in un crescendo di sensazioni che portano ad un retrogusto elegante ed indimenticabile.

Preferibilmente scaraffare prima del servizio