



ZONA DI PRODUZIONE:

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

VIGNETI:

Bozzolino e Giardino. Altitudine media 350 mt. s.l.m.
Anno di impianto 1984.

ANDAMENTO CLIMATICO:

Inverno freddo, primavera ed inizio estate con pochissime precipitazioni. Temperature più elevate in giugno che in luglio. Da inizio agosto a fine autunno piogge frequenti. Ripetuti diradamenti e accurate selezioni hanno reso possibile produrre vini molto fruttati e di alta qualità.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Cabernet Sauvignon, cloni di provenienza bordolese con grappolo spargolo e dimensioni ridotte. Resa vendemmia 2002: 49 q.li/ha. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori effettuata prima in vigneto e successivamente su nastro di cernita in cantina.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in tini di acciaio di forma bassa e larga che permette una estesa superficie di contatto bucce-mosto, con ottimale estrazione del corredo polifenolico pellicolare. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni ad una temperatura controllata inferiore a 30° C. Follature giornaliere.

INVECCHIAMENTO:

18 mesi in barriques nuove di rovere di Allier, Tronçais, Fontainebleau e Blois da 225 litri e successivo affinamento in bottiglia di oltre un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Intenso, scuro, con brillanti riflessi violacei.

ALCOOL:

13,50%

PROFUMO:

Varietale con un avvicinarsi di peperone e di balsamico eucalipto che emergono da un fondo di ottimo rovere ben integrato.

ACIDITÀ TOTALE:

5,60 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

SAPORE:

Tannini fini e maturi sono inglobati nel corpo succulento. Le spezie del rovere e quelle varietali si esaltano a vicenda. Retrogusto molto lungo, complesso ed accattivante.

Preferibilmente scaraffare prima del servizio

Servire in bicchieri bordolesi a 18° C.