



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Loc. Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari di origine eocenica con una felice esposizione a mezzogiorno che ne permette l'insolazione durante tutto l'arco della giornata.

ANDAMENTO CLIMATICO:

Inverno piovoso e non troppo freddo. Il lieve ritardo al germogliamento è stato recuperato entro giugno. Le copiose piogge primaverili hanno permesso di passare il periodo estivo senza stress, portando le uve ad una maturazione molto equilibrata.

VIGNETI:

Banditella è un vigneto piantato nel 1998, dove i cloni di Sangiovese, sono stati scelti attraverso un processo di selezione dei cloni aziendali con la consulenza dell'Università di Firenze, che è durato 10 anni. Il vigneto Banditella fornisce una delle migliori espressioni del Brunello di Montalcino. Altitudine: 300 mt. s.l.m. Raccolta manuale con rigorosa cernita dei grappoli.

VINIFICAZIONE:

Macerazione medio-lunga in tini bassi e larghi a temperature non superiori a 28° per mantenere un frutto fresco e longevo. Due follature quotidiane, combinate con 2 délestages il 3° ed il 5° giorno di fermentazione, favoriscono un'estrazione dalle bucce efficace ma delicata del colore e dei tannini.

INVECCHIAMENTO:

Dopo la malolattica il vino passa in barriques e tonneaux, (rovere di Allier, Fontainebleau, Blois) per un periodo di affinamento che si estende a oltre un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso con lievi riflessi di gioventù violacei.

ALCOOL:

14% vol

PROFUMO:

Il frutto tipico del grande Sangiovese (prugna, giglio) è elegantemente bilanciato dalle nobili spezie derivanti dall'affinamento in rovere.

ACIDITÀ TOTALE:

5,9 g/l

SAPORE:

Ricchezza e complessità tipiche di un grande Brunello, ma con una freschezza varietale ancora molto presente. Si sente intensamente il tipico frutto intrigante del grande Sangiovese, finemente incorniciato dalle piacevoli spezie delle barriques.