



**COL D'ORCIA**  
— MONTALCINO —



# *Banditella Vendemmia 2014*

## *Rosso di Montalcino D.O.C.*

### *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:**

Inverno mite e piovoso con temperature sopra la media stagionale. Fine primavera -inizio estate hanno visto un anticipo della fase vegetativa della vite a seguito delle piogge intense e persistenti di giugno e luglio. E' seguito un periodo soleggiato fino alla seconda metà di settembre, con temperature miti. Gradazione alcoliche più basse, con struttura più elegante e fine.

**Vigneto e uva con cui è prodotto:**

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 dell'uva Sangiovese. 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 riflessi violacei.

**Profumo:** Ampio e complesso, con piacevoli note di frutti di bosco integrate alle spezie della barrique.

**Sapore:** Intenso ed equilibrato. Vino di buona struttura con tannini maturi. Retrogusto sapido, pieno e persistente.

**Alcool:** 13,5 %

**Acidità totale:** 5,5 g/l