

Rosso di Montalcino

Vendemmia 2019

Biologico



COL D'ORCIA
— MONTALCINO —



Zona di produzione:

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

Andamento climatico:

Inverno mite con temperature minime nel mese di Gennaio a cui sono seguite piogge nella seconda parte di febbraio. Primavera fresca con precipitazioni. I mesi di giugno e luglio sono stati soleggiati con solo un significativo fenomeno piovoso. Agosto con temperature consuete della media stagionale. Grazie alle riserve idriche accumulate ed alle temperature che non hanno raggiunto picchi eccessivamente elevati, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente. Tutto ciò ha permesso una lenta ed omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica. Annata da 5 stelle.

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:

10-12 mesi in botti di rovere di Slavonia di capacità compresa tra i 75 e i 150 hl. Parte del vino è stato affinato in tonneaux e vasche di cemento. Segue l'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.
- Profumo:** Ampio, intenso e complesso. Le piacevoli note fruttate di ribes, ciliegia e amarena sono seguite da sentori di tostatura e vaniglia.
- Sapore:** Vino di buona struttura, con tannini ben presenti e piacevoli. Dotato di buona freschezza e sapidità, chiude con una lunga persistenza aromatica.
- Alcool:** 14,5%
- Acidità totale:** 5,4 g/l