



COL D'ORCIA  
— MONTALCINO —



# BANDITELLA

*Rosso di Montalcino – 2019*

*Biologico*

**Zona di produzione:**

Vigneto Banditella, sito a Montalcino sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia, esposizione a Mezzogiorno. Altitudine 250-300 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:**

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. 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 rimontaggi quotidiani, combinati 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) per un periodo di affinamento di un anno.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino intenso.  
**Profumo:** Intenso, ampio ed equilibrato. Si alternano note fruttate di frutti di bosco maturi con note speziate e di vaniglia.  
**Sapore:** Al gusto è pieno ed elegante, con tannini maturi e persistenti. Retrogusto lungo, piacevole e fruttato  
**Alcool:** 14,5 %  
**Acidità totale:** 5,3 g/l

