COL D'ORCIA
MONTALCINO

OPERATORE CONTROLLATO
N. 32080
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA

VIGNA BANDITELLA

Rosso di Montalcino – 2022

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:
Il germogliamento è avvenuto alla fine della prima settimana di aprile, con un'ottima fertilità dei germogli e un buon numero di grappoli potenziali. Aprile è stato un mese mite e povero di piogge, come tutta la prima parte della primavera. Le temperature da maggio a luglio, ampiamente al di sopra delle medie stagionali, hanno determinato un po' di colatura dei fiori e un minor sviluppo dei grappoli, rendendoli più piccoli e spargoli. Le piogge arrivate tra fine luglio e metà agosto, per un totale di 130mm, hanno favorito un calo della temperatura diurna e considerevoli escursioni termiche notturne che nelle settimane successive hanno permesso alle piante di ribilanciare i parametri delle uve. La vendemmia è stata leggermente anticipata ad inizio settembre.

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 temperatura di 25°C 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 circa un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Rosso rubino intenso.
Profumo:	Bouquet ampio e complesso, con note di frutti rossi maturi, come ciliegia e lampone. Presenta anche delle nuance speziate oltre ad una nota di tostatura dolce, come la vaniglia.
Sapore:	Pieno ed avvolgente, con un tannino molto fine e persistente. Lungo ed elegante nel finale, presenta un retrolfatto di tostatura.
Alcool:	14,5 %
Acidità totale:	5,60 g/l

COL D'ORCIA S.r.l - SOCIETÀ AGRICOLA - Via Giuncheti - 53024 Montalcino - Siena -Italia - Tel. +39 0577 80891 - Fax +39 0577 844018