



#### 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:

L'inverno ha registrato una piovosità nella media stagionale. Le abbondanti piogge primaverili hanno rallentato l'accrescimento vegetativo. Tipica estate secca con modeste precipitazioni. Epoca di raccolta regolare con uve sane e mature.

#### VIGNETO:

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 lungo. 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 leggeri riflessi violacei.

#### PROFUMO:

Ampio e complesso, con le tipiche note di frutti di bosco maturi – mora e lampone, ben integrate con piacevoli sentori della barrique.

#### SAPORE:

Intenso ed equilibrato, con una buona struttura. Evidenti note fruttate si presentano ben amalgamate con le morbide e vanigliate sensazioni di legno.

#### ALCOOL:

14,5 % vol

#### ACIDITÀ TOTALE:

5.4 g/l

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C