



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:

Inverno freddo, primavera ed inizio estate con pochissime precipitazioni. Temperature più elevate in giugno che in luglio. Da inizio agosto a fine autunno piogge frequenti. Ripetuti diradamenti e accurate selezioni hanno reso possibile produrre vini molto fruttati e di alta qualità.

VIGNETO:

Banditella, un vigneto di recente impianto dove i cloni di Sangiovese selezionati negli ultimi 10 anni, forniscono una delle migliori espressioni del Brunello di Montalcino. Altitudine media 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 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 svinatura il vino passa immediatamente in barriques nuove (rovere di Allier, Fontainebleau, Blois) ove avviene la fermentazione malolattica. Il periodo di affinamento in barriques si estende a oltre un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino denso, con riflessi di gioventù violacei.

ALCOOL:

13.4% vol

PROFUMO:

L'intenso frutto tipico del grande Sangiovese (more, lamponi) è elegantemente bilanciato dalle nobili spezie derivanti dall'affinamento in barrique.

ACIDITÀ TOTALE:

5.5 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

SAPORE:

Una notevole quantità di tannini nobili inglobati nella struttura massiccia danno pienezza ed eleganza. Il finale ed il retrogusto sono accarezzati dal rovere che esalta il frutto varietale.