

Banditella

vendemmia 2004 - Rosso di Montalcino D.O.C.



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:

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, temperature non eccessive nei mesi di luglio ed agosto con qualche benefico acquazzone. Le viti hanno portato l'uva a maturazione perfetta. Dopo alcune annate molto precoci, nel 2004 si è ritornati ad un'epoca di raccolta "normale", con inizio per il Sangiovese dal 20 settembre.

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: 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 al 50% (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:

13.5% vol

PROFUMO:

Le delicate e speziate note di rovere derivanti dall'affinamento in barrique non riescono a contrastare il frutto varietale, potente e pulitissimo.

ACIDITÀ TOTALE:

6.0 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

SAPORE:

La mitica annata 2004 non delude certo le aspettative. In un corpo ricco e sapido vi sono innumerevoli sfaccettature del grande Sangiovese, incorniciati da un intrigante rovere sapientemente dosato.