



Banditella Vendemmia 2010 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. Altitudine: 300 mt. s.l.m

Andamento climatico:

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, estate calda e asciutta con temperature non eccessive. Mese di settembre con un clima molto adeguato: buone temperature diurne e notti fresche. La maturazione si è evoluta in maniera ottimale.

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 dell'uva Sangiovese. 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 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.

MAIN FEATURES

- Colore:** Rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei.
- Profumo:** Intenso, ampio ed equilibrato, con evidenti sentori di frutti di bosco maturi perfettamente amalgamati con le note di spezie e vaniglia del legno.
- Sapore:** Pieno ed elegante. Si evidenziano note fruttate e tannini ben maturi e persistenti. Piacevoli sensazioni di vaniglia cedute dal rovere.
- Alcool:** 14%
- Acidità totale:** 5,6 g/l

Serving temperature: 18°C