



Banditella Vendemmia 2012 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:

Dopo un inverno rigido e con fenomeni nevosi - eventi positivi che hanno favorito solo parzialmente accumulo di acqua nelle falde - la primavera è stata relativamente calda. L'estate è stata molto secca, calda e priva di precipitazioni. Le piogge di inizio settembre hanno lievemente ristabilito l'equilibrio favorendo la maturazione dell'uva Sangiovese. La grande siccità estiva ha comportato una forte riduzione delle rese: acini piccoli ed grandissima concentrazione delle uve.

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 e complesso. Le note di frutta matura (mora) sono accompagnate da vaniglia, spezie e note tostate del legno.
- Sapore:** Vino di ottima struttura, con tannini morbidi e maturi in perfetta sintonia con i sapori della barrique. Retrogusto ampio, lungo e persistente.
- Alcool:** 14,5%
- Acidità totale:** 5,7 g/l

Serving temperature: 18°C