



## *Banditella Vendemmia 2015*

### *Rosso di Montalcino*

### *Biologico*

#### **Zona di produzione:**

Vigneti propri, siti a Montalcino, sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia, esposizione a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

#### **Andamento climatico:**

L'inverno è stato scarsamente piovoso e con temperature basse nel mese di gennaio/febbraio. Precipitazioni primaverili nella media stagionale hanno permesso di creare riserve idriche per superare i caldi mesi di luglio/agosto. Il mese di settembre è stato mite, con buone escursioni termiche tra giorno e notte, favorendo la perfetta maturazione delle uve.

#### **Uva con cui è prodotto:**

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 rimontaggi quotidiani, combinati 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 e Blois) per un periodo di affinamento di un anno.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.
- Profumo:** Intenso, ampio e potente. I tipici sentori di frutta matura della cultivar sono accompagnate dalle note tostate e di vaniglia cedute dal legno.
- Sapore:** Vino di grandissima struttura, con tannini maturi e potenti. Si evidenzia un buon equilibrio tra le note fruttate e l'acidità. Retrogusto pieno, lungo e persistente.
- Alcool:** 15 %
- Acidità totale:** 5,5 g/l