



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.

ANDAMENTO CLIMATICO:

Annata caratterizzata dalla forte gelata del 16 di aprile, che ha ridotto drasticamente le quantità per fortuna a vantaggio della qualità. Un'ondata di calore l'ultima settimana di luglio e la prima di agosto ha di nuovo anticipato notevolmente la vendemmia: il primo Sangiovese è stato raccolto il 3 di settembre.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa scelta dei grappoli migliori in vigneto e successivamente sul tavolo di cernita in cantina. Resa massima prevista dal disciplinare di produzione: 80 q/ha. Resa Vendemmia 2001: 41 q/ha.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 30° C, in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre efficacemente ma delicatamente tannini e colore.

INVECCHIAMENTO:

4 anni di cui 3 in botti di rovere di Allier e di Slavonia della capacità di 25 - 50 e 75 hl e successivo affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi in locali a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso, con evidenti tinte di gioventù.

PROFUMO:

Complesso, fresco, ampio e profondo. Le spezie del rovere sono integrate con armonia nell'invitante frutto varietale.

SAPORE:

La struttura piena ed ancora leggermente tannica è inglobata in un corpo ricco e carnoso, promettendo capacità di invecchiamento notevoli. Un'avvolgente armonia si prolunga nel retrogusto caldo e sapido.

ALCOOL:

13.5% vol

ACIDITÀ TOTALE:

5.8 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

Servire il vino in bicchieri ampi