



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:

Inverno poco piovoso e non troppo freddo, ma lungo. Un ritardo al germogliamento ha contenuto i danni della gelata dell'8 di aprile, che comunque ha ridotto la produzione in parecchie vigne. Dopo la pioggia del 21 aprile non vi sono state precipitazioni fino a dopo la vendemmia. Temperature con escursioni sopra i 40°C in luglio ed agosto.

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 2003: 45 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.

ALCOOL:

14% vol

PROFUMO:

Complesso, ampio e profondo. Le spezie del rovere sono integrate con armonia nel frutto invitante.

ACIDITÀ TOTALE:

6.0g/l

SAPORE:

Il corpo pieno avvolge una notevole quantità di tannini maturi, rendendo l'assaggio già molto gradevole in questa fase giovanile. Retrogusto lungo e caldo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

Servire il vino in bicchieri ampi