



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 piovoso e non troppo freddo. Il lieve ritardo al germogliamento è stato recuperato entro giugno. Le copiose piogge primaverili hanno permesso di passare il periodo estivo senza stress, portando le uve ad una maturazione molto equilibrata

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 2006: 65 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 e profondo.

ALCOOL:

14 %

PROFUMO:

Ampio, invitante, balsamico. Presenta note di frutti di bosco perfettamente amalgamati con i vari sentori speziati del rovere.

ACIDITÀ TOTALE:

5,7 g/l

SAPORE:

Grande struttura. Tannini maturi e molto persistenti. Il frutto è in equilibrio con le note evolutive dovute al lungo affinamento in legno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C