



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Collina di Sant'angelo affacciata sul fiume Orcia, con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.

ANDAMENTO CLIMATICO:

Inverno mite e poco piovoso. Una temperata stagione estiva è stata preceduta da caldi mesi primaverili. Benefiche piogge alla metà di Agosto hanno condotto ad una regolare epoca vendemmiale

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 2007: 60 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:

14,5 %

PROFUMO:

Elegante, intenso e complesso. Presenta evidenti note di frutta rossa matura ben integrate con le spezie donate dal lungo invecchiamento in botti di rovere.

ACIDITÀ TOTALE:

5,5 g/l

SAPORE:

Vino di buona struttura dotato di tannini maturi e persistenti, avvolti da una piacevole sensazione acida. Retrogusto lungo e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C