

# Nearco 2001

## Sant'Antimo D.O.C.



**Zona di produzione:**

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con orientamento sud/sud-ovest.

**Vigneti:**

Terreni di medio impasto con presenza di ciottoli calcarei.

**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.

**Uva con cui è prodotto:**

50 % Merlot, 30% Cabernet, 20% Syrah. Cloni di provenienza francese. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori effettuata prima in vigneto e successivamente su nastro di cernita in cantina.

**Vinificazione:**

Fermentazione separata delle 3 varietà in tini di acciaio da 100 e da 150 hl. di forma bassa e larga che permette una estesa superficie di contatto bucce-mosto, con ottimale estrazione del corredo polifenolico. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni ad una temperatura controllata inferiore a 30° C. Follature giornaliere e 2 délestages al 3° ed al 5° giorno di fermentazione.

**Invecchiamento:**

8 mesi in barriques nuove di rovere di Allier e Tronçais da 225 litri. Dopo i primi 12 mesi di affinamento separato, viene effettuato l'assemblaggio ed il vino ottenuto ritorna in barriques per altri 6 mesi. All'imbottigliamento segue un affinamento in bottiglia di oltre un anno.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Denso, quasi cupo, con brillanti riflessi violacei.

**Profumo:** Affascina nella sua complessità: cercando si trovano descrittori delle 3 varietà dell'assemblaggio ma nessuna delle 3 prevale, in un grandioso gioco di equilibrio.

**Sapore** I frutti speziati delle uve fanno a gara con il boisé della barrique, in un crescendo che si estende sul palato con effetti piacevolissimi. La spessa ma elegante sapidità conduce ad un retrogusto lungo e memorabile.

Alcool: 14%

Acidità totale: 5.7 g/l

Temperatura di servizio: 18° C

Preferibilmente scaraffare prima del servizio