

Nearco 2002

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. Altitudine media 350 mt s.l.m.

Andamento climatico:

Inverno freddo, primavera ed inizio estate con pochissime precipitazioni. Temperature più elevate in giugno che in luglio. Da inizio agosto a fine autunno piogge frequenti. Ripetuti diradamenti e accurate selezioni hanno reso possibile produrre vini molto fruttati e di alta qualità.

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:

18 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 prevale, in un grandioso gioco di equilibrio.

Sapore: La struttura tannica del Cabernet è avvolta nel frutto ammiccante del Merlot e del Syrah, le cui spezie si confondono con quelle della barrique, in un crescendo di sensazioni che portano ad un retrogusto elegante ed indimenticabile.

Alcool: 13,5%

Acidità totale: 5.6 g/l

Temperatura di servizio: 18° C