

# Nearco 2003

## 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 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:

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:** Molto intenso, con brillanti riflessi violacei.

**Profumo:** Malgrado l'annata eccezionalmente calda, stupisce la fragranza e la freschezza delle note: il pepe del Syrah duetta con le more del Cabernet, ed il signorile Merlot avvolge con discrezione.

**Sapore:** Grande equilibrio fra le spezie varietali ed il boisè della barrique. Il gusto è caldo ed avvolgente, sostenuto da una rinfrescante acidità. Nel lungo finale dominano le note di eleganza.

Alcool: 14%

Acidità totale: 5.9 g/l

Temperatura di servizio: 18° C

