

Nearco 2009

Sant'Antimo D.O.C.



Zona di produzione:

Montalcino, collina di Sant'Angelo, la collina che guarda sul Fiume Orcia. Terreni di medio impasto con presenza di ciottoli di calcare, collinari con orientamento sud-sud-ovest.

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 a piena maturazione.

Uva con cui è prodotto:

Tutta uva di Col d'Orcia: 50 % Merlot, 30% Cabernet, 15% Syrah, 5% Petit Verdot. La scelta in vendemmia si basa sulla ricerca di una maturità equilibrata per tutte le varietà eccetto per il Syrah dove si preferisce una leggera sovra maturazione per aumentare la complessità del vino.

Vinificazione:

Fermentazione separata delle varietà in tini di acciaio. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni a temperatura controllata. Si eseguono 3 rimontaggi giornalieri e due lunghi délestages al terzo ed al quinto giorno di fermentazione. Malolattica in vasche di cemento. Primo travaso direttamente in barriques e tonneaux a febbraio-marzo del 2010.

Affinamento:

Invecchiamento dei vini separato per varietà e lotti per 12 mesi in barriques di rovere Francese. Per esaltare il frutto, la cultivar Merlot viene affinata in tonneaux da 500 litri di rovere francese. Non sono stati eseguiti travasi fino al momento dell'assemblaggio finale (portato a termine nel marzo 2011). La stabilità, è stata ottenuta durante il secondo inverno in barriques sottoponendo il prodotto al freddo stagionale per ottenere un vino limpido con metodo naturale. All'imbottigliamento ha fatto seguito l'affinamento in bottiglia.

Dati imbottigliamento:

Imbottigliato il 15 e 16 Giugno 2011
Bordolesi da 750 ml: 23.244 bottiglie
Magnum da 1,5 litri: 100 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Molto intenso, con brillanti riflessi violacei.

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

Sapore: La struttura tannica del Cabernet é 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: 14,5 % vol

Acidità totale: 5,4 g/l

Temperatura di Servizio: 18° C