

# Nearco 2016

## 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 e di calcare, collinari con orientamento sud-sud-ovest.

### Andamento climatico:

L'inverno mite ha accelerato l'inizio della stagione vegetativa, poi rallentata dalle copiose piogge primaverili, riportando tutto nella norma. Dalla seconda decade di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale e benefico innalzamento delle temperature. Ha seguito un agosto con notevoli escursioni termiche e assenza di pioggia, condizione ottimale per la perfetta maturazione delle uve.

### Uva con cui è prodotto:

Tutta uva da vigneti propri: 55% Merlot, 20% Petit Verdot, 15% Syrah, 10% Cabernet. 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. Malolattica in vasche di cemento. Primo travaso direttamente in barriques e tonneaux ad inizio Giugno 2017.

### 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 fine Maggio 2018). La stabilità è stata ottenuta in barriques durante l'inverno sottoponendo il prodotto al freddo stagionale per ottenere un vino limpido con metodo naturale. All'imbottigliamento ha fatto seguito l'affinamento in bottiglia.

### Dati di imbottigliamento:

Bordolesi da 750 ml: 25.894 bottiglie  
Magnum da 1,5 litri: 250 bottiglie

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso rubino intenso, con brillanti riflessi violacei.

**Profumo:** All'olfatto si presenta intenso ed armonico, con note di frutti maturi, quali ribes e mora, che si fondono perfettamente con le spezie e la vaniglia cedute dal legno.

**Sapore:** Al gusto è morbido, ampio e con tannini maturi, piacevolmente bilanciati da una buona freschezza. Vino di buona persistenza, chiude con un finale fruttato.

Alcol: 14,5 %

Acidità totale: 5,6 g/l

Temperatura di servizio : 18° C