

Nearco 2017

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:

La stagione 2017 è stata caratterizzata da due fenomeni di cambiamento climatico: siccità e ondata di caldo. La pioggia è stata quasi del tutto assente già dalla fine del 2016 e le temperature estive piuttosto elevate. Il temporale del 13 agosto e il conseguente abbassamento delle temperature notturne, hanno causato la maturazione di una limitata quantità di grappoli producendo però uve molto sane e di notevole complessità di aromi, tannini eleganti e ottima acidità naturale.

Uva con cui è prodotto:

Tutta uva da vigneti propri: 65% Merlot, 20% Cabernet, 15% Syrah. 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 sovraturazione 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 a primavera 2018.

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 2019). 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: 13.468 bottiglie
Magnum da 1,5 litri: 500 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Al naso si presenta ampio ed intenso, con delicate note di ribes, confettura di more e foglia di pomodoro, accompagnate dai sentori tostati donati dal legno.

Sapore: Vino di grande struttura, dotato di tannini maturi e persistenti. I sentori classici della barrique conducono ad un finale che si presenta dolce ed equilibrato.

Alcohol: 14 %

Acidità totale: 5,3 g/l

Temperatura di servizio : 18° C

