

# Nearco 2018

## 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:

Inverno con piovosità nella media ed alcuni episodi nevosi nel mese di febbraio che hanno permesso di colmare il cospicuo deficit idrico. Inizio di primavera mite, con piogge sporadiche. Mesi di Giugno e Luglio caldi. Mese di Agosto è stato caratterizzato da piogge deboli e intermittenti nelle prime tre settimane e temperature medie di 25°C. Durante la prima settimana di settembre si sono riscontrate alcune giornate piovose con massime di 30°C. Inizio della raccolta a metà settembre.

### Uva con cui è prodotto:

Tutta uva da vigneti propri: 30% Merlot, 25% Syrah, 25% Petit Verdot, 20% 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 12/14 giorni a temperatura controllata di 25°C. Malolattica in vasche di cemento. Primo travaso direttamente in barriques e tonneaux a primavera 2019.

### Affinamento:

Invecchiamento dei vini separato per varietà e lotti per 14 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 nell'estate 2020). 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: 13.300 bottiglie  
Magnum da 1,5 litri: 250 bottiglie

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Profumo:** Al naso esprime un profilo olfattivo ampio, complesso ed armonico. Le note di frutta matura, ribes e mora, vengono esaltate dalla vaniglia e dalle spezie cedute dalla barrique.

**Sapore:** Al gusto è morbido ed equilibrato, con una trama tannica matura e ben bilanciata da una buona freschezza. Chiude con un finale fruttato, speziato dolce e di ottima persistenza.

**Alcohol:** 14,5 %

**Acidità totale:** 5,4 g/l

*Temperatura di servizio : 18° C*