

# Nearco 2019

## IGT Toscana

### 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 mite con temperature minime nel mese di Gennaio a cui sono seguite piogge nella seconda parte di febbraio. Primavera fresca con precipitazioni. I mesi di giugno e luglio sono stati soleggiati con solo un significativo fenomeno piovoso. Agosto con temperature consuete della media stagionale. Grazie alle riserve idriche accumulate ed alle temperature che non hanno raggiunto picchi eccessivamente elevati, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente. Tutto ciò ha permesso una lenta ed omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica. Annata da 5 stelle.

### Uva con cui è prodotto:

Tutta uva da vigneti propri: 50% Merlot, 28% Syrah, 22% 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 12/14 giorni a temperatura controllata di 25°C. Malolattica in vasche di cemento. Primo travaso direttamente in barriques a primavera 2020.

### Affinamento:

Invecchiamento dei vini separato per varietà e lotti per 24 mesi in barriques di rovere Francese. Non sono stati eseguiti travasi fino al momento dell'assemblaggio finale (portato a termine ad inizio estate 2022). 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: 27.373 bottiglie  
Magnum da 1,5 litri: 300 bottiglie



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Profumo:** Intenso, ampio e ricco. Emergono sentori fruttati, in particolare di mora, insieme a note speziate e di vaniglia che conducono a toni balsamici tipici delle cultivar.

**Sapore:** Al palato è avvolgente, dotato di ottima trama tannica e buona acidità. I tannini maturi sono ben integrati e persistenti. Chiude con un finale elegante.

**Alcohol:** 15 %

**Acidità totale:** 5,5 g/l

*Temperatura di servizio : 18° C*

