

Nearco 2020

IGT Toscana

Biologico

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 prima parte dell'inverno ha registrato precipitazioni abbondanti a cui sono seguite temperature basse nei mesi di Gennaio/Febbraio, con una leggera nevicata a fine inverno. Primavera regolare con piogge e temperature nella media stagionale. L'inizio dell'estate è stato leggermente piovoso. Mesi estivi caldi, con qualche benefico fenomeno temporalesco a fine Agosto. Le escursioni giorno/notte del mese di Settembre hanno favorito la sintesi delle sostanze nobili all'interno e all'esterno della bacca, regalando alle uve un equilibrio perfetto tra la maturazione tecnologica e fenolica, con un'importante componente aromatica. Annata a 5 Stelle.

Uva con cui è prodotto:

Tutta uva da vigneti propri: 52% Merlot, 25% Syrah, 23% 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 inizio estate 2021.

Affinamento:

Invecchiamento dei vini separato per varietà e lotti per 22 mesi in barriques di rovere Francese. Non sono stati eseguiti travasi fino al momento dell'assemblaggio finale (portato a termine a fine primavera 2023). 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: 26.524 bottiglie
Magnum da 1,5 litri: 300 bottiglie



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Rosso rubino intenso.
Profumo:	Il bouquet fragrante di frutta scura, come il gelso e la prugna, è unito ad eleganti note di vaniglia e caffè donate dall'affinamento in barriques
Sapore:	Vino elegante ed avvolgente, presenta un tannino morbido e maturo. Chiude con una piacevole persistenza.
Alcool:	14,5 %
Acidità totale:	5,40 g/l

Temperatura di servizio : 18° C

