



## Nearco 2012 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 di calcare, collinari con orientamento sud-sud-ovest.

### Andamento climatico:

Dopo un inverno rigido e con fenomeni nevosi - eventi positivi che hanno favorito solo parzialmente accumulo di acqua nelle falde - la primavera è stata relativamente calda. L'estate è stata molto secca, calda e priva di precipitazioni. Le piogge di inizio settembre hanno lievemente ristabilito l'equilibrio favorendo la maturazione dell'uva. La grande siccità estiva ha comportato una forte riduzione delle rese: acini piccoli ed grandissima concentrazione delle uve.

### Uva con cui è prodotto:

Tutta uva da vigneti propri: 50 % Merlot, 30% Cabernet, 15% Syrah, 5% 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 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 febbraio-marzo del 2013.

### 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 nell'aprile 2014). La stabilità è stata ottenuta durante il secondo inverno in barriques 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:

Imbottigliato il 25 e 28 Agosto 2014  
Bordolesi da 750 ml: 26.030 bottiglie  
Magnum da 1,5 litri: 247 bottiglie

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	Rosso rubino intenso, con brillanti riflessi violacei.
<b>Profumo:</b>	Intenso e armonico, con evidenti note di frutta matura esaltate dai sentori di spezie e vaniglia donati dal legno.
<b>Sapore:</b>	Vino di grande struttura, presenta tannini maturi e persistenti. Retrogusto sapido e piacevole, con i tipici sentori riconducibili alla barrique.
<b>Alcohol:</b>	14,5 %
<b>Acidità totale:</b>	5,7 g/l

Temperatura di servizio : 18° C