



Nearco 2013 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:

Il benefico inverno ricco di piogge ha ristabilito il grado di umidità del terreno a livelli ottimali dopo la siccitosa annata 2012. Germogliamento e fioritura sono avvenuti nei periodi tipici degli ultimi anni e l'andamento climatico estivo che non ha registrato valori estremi, ha ricordato le annate "tradizionali" del passato. La vendemmia è iniziata nella seconda metà di settembre, favorita da ottime escursioni termiche e da piogge cadute nei momenti opportuni.

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 sovra maturazione 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 marzo-aprile del 2014.

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 2015). 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:

Bordolesi da 750 ml: 9.542 bottiglie

Magnum da 1,5 litri: 250 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso, con brillanti riflessi violacei.

Profumo: Ampio, complesso ed invitante. Le tipiche note di frutta matura delle varietà sono in equilibrio con le spezie e la tostatura del legno.

Sapore: Vino di buona struttura, con tannini morbidi e setosi. Retrogusto lungo e persistente, con note che riconducono all'affinamento in barriques.

Alcohol: 14,5 %

Acidità totale: 5,6 g/l

Temperatura di servizio : 18° C