



### ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con orientamento sud-sud-ovest.

### VIGNETI:

Bozzolino e Giardino. Altitudine media 350 mt. s.l.m.  
Anno di impianto 1984.

### ANDAMENTO CLIMATICO:

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, temperature non eccessive nei mesi di luglio ed agosto con qualche benefico acquazzone. Le viti hanno portato l'uva a maturazione perfetta. Dopo alcune annate molto precoci, nel 2004 si è ritornati ad un'epoca di raccolta "normale".

### UVA CON CUI È PRODOTTO:

Cabernet Sauvignon, cloni di provenienza bordolese con grappolo spargolo e dimensioni ridotte. Resa vendemmia 2004: 55 q.li/ha. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori effettuata prima in vigneto e successivamente su nastro di cernita in cantina.

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione in tini di acciaio da 150 hl. di forma bassa e larga che permette una estesa superficie di contatto bucce-mosto, con ottimale estrazione del corredo polifenolico dalle bucce. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni ad una temperatura controllata inferiore a 30° C. Follature giornaliera.

### INVECCHIAMENTO:

18 mesi in barriques nuove di rovere di Allier, Tronçais e Blois da 225 litri e successivo affinamento in bottiglia di oltre un anno.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

#### COLORE:

Molto intenso, con brillanti riflessi violacei.

#### ALCOOL:

13,5% vol

#### PROFUMO:

Grande armonia fra le nobili componenti varietali - nettamente dominanti, e le spezie del rovere.

#### ACIDITÀ TOTALE:

6.1 g/l

#### SAPORE:

Il Cabernet, a seguito dell'elevazione in barrique, ricorda sensazioni internazionali, ma la salda struttura tannica riporta gli orientamenti alle nostre terre di Montalcino, lasciando un'impronta indelebile al retrogusto.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

*Preferibilmente scaraffare prima del servizio*