

Rosso di Montalcino

Vendemmia 2020

Biologico



Zona di produzione:

Vigneti propri, siti a Montalcino, sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia, esposizione a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

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:

Sangiovese denominato a Montalcino "Brunello" (la stessa uva con cui si produce il Brunello di Montalcino).

Vinificazione:

Fermentazione sulle bucce della durata di 10 - 12 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28°C in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre delicatamente tannini e colore.

Invecchiamento:

10-12 mesi in botti di rovere di Slavonia di capacità compresa tra i 75 e i 150 hl. Parte del vino è stato affinato in tonneaux e vasche di cemento. Segue l'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.
- Profumo:** Ampio e complesso, con le tipiche note fruttate, quali mora e ciliegia, in perfetta armonia con i sentori speziati donati dal rovere.
- Sapore:** Vino dotato di buona struttura, con tannini morbidi ma presenti, in equilibrio con la piacevole acidità. Presenta un retrogusto lungo, fruttato e sapido.
- Alcool:** 14,5 %
- Acidità totale:** 5,5 g/l

