

Rosso di Montalcino

Vendemmia 2021

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:

L'andamento stagionale del 2021 è stato caratterizzato da eventi atmosferici importanti che hanno ridotto la produzione del Sangiovese di circa il 30% rispetto ad un'annata regolare. In particolare, i fenomeni sono stati: la gelata della mattinata del 8 di Aprile che ha visto le temperature scendere fino a -7°centigradi. La prolungata siccità iniziata nel mese di giugno e prolungatasi fino a tutto il periodo vendemmiale -con scarsissime precipitazioni - risultando in una diminuzione del calibro e del peso dell'acino d'uva.

Grazie agli sbalzi termici - nel periodo fine agosto/inizio settembre, l'aspetto positivo dell'annata è stato il perfetto stato sanitario dell'uva con una notevole concentrazione e positiva componente aromatica, frutto di una proporzione favorevole tra polpa e buccia.

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 tonneau e vasche di cemento.

Segue l'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

Profumo: Ampio, complesso e fruttato. I tipici profumi di ciliegia e piccoli frutti rossi in confettura si integrano alle spezie ed alle note di tostatura del legno.

Sapore: Vino di buona struttura, caldo e corposo. I tannini morbidi e maturi sono ben bilanciati dalla fresca acidità del Sangiovese. Retrogusto lungo e piacevolmente fruttato.

Alcool: 14,5%

Acidità totale: 5,4 g/l

