

Rosso di Montalcino

Vendemmia 2022

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:

Il germogliamento è avvenuto alla fine della prima settimana di aprile, con un'ottima fertilità dei germogli e un buon numero di grappoli potenziali. Aprile è stato un mese mite e povero di piogge, come tutta la prima parte della primavera. Le temperature da maggio a luglio, ampiamente al di sopra delle medie stagionali, hanno determinato un po' di colatura dei fiori e un minor sviluppo dei grappoli, rendendoli più piccoli e spargoli. Le piogge arrivate tra fine luglio e metà agosto, per un totale di 130mm, hanno favorito un calo della temperatura diurna e considerevoli escursioni termiche notturne che nelle settimane successive hanno permesso alle piante di ribilanciare i parametri delle uve. La vendemmia è stata leggermente anticipata ad inizio settembre.

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.
- Profumo:** complesso e gradevole, dove le note fruttate, principalmente di ciliegia e piccoli frutti rossi, si uniscono a sfumature speziate.
- Sapore:** vino di buona struttura, morbido e avvolgente. I tannini ben presenti ma setosi, conducono ad un retrogusto lungo, persistente e piacevolmente fruttato.
- Alcool:** 14,5 %
- Acidità totale:** 5,4 g/l