

Rosso di Montalcino

Vendemmia 2023

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 nella seconda settimana di aprile. Il mese di aprile ha fatto registrare temperature più basse della media climatica recente e numerosi giorni di pioggia. Nei mesi di maggio e giugno le temperature hanno continuato ad essere basse, con diverse giornate di pioggia. Questa situazione, diffusa per tutta la denominazione, ha generato una fortissima pressione peronosporica, che ha richiesto interventi frequenti e puntuali. I mesi di luglio, agosto e settembre si sono caratterizzati per un decorso regolare, con un limitato numero di giorni a oltre 34°C, garantendo un perfetto funzionamento fisiologico, esente da stress. La vendemmia è iniziata alla fine della prima decade di settembre e si è protratta per tutta la prima settimana di ottobre. La 2023 è un'annata che si caratterizza più per complessità aromatica che per ricchezza polifenolica ed alcolica.

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 25-26°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 vasche di cemento. Segue l'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: Intenso e fine, con note di frutti rossi freschi, come ciliegia e ribes. Sentori floreali di violetta arricchiscono il bouquet, ben armonizzato con le delicate sfumature di legno, quali vaniglia e tostatura.

Sapore: Vino di buona struttura, con tannini ben presenti ma equilibrati, sostenuti da una piacevole acidità. Retrogusto intenso e persistente, con un finale che richiama le note eleganti del legno.

Alcool: 14 %

Acidità totale: 5,30 g/l

