

Rosso di Montalcino D.O.C.

vendemmia 2004



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle.
Terreni collinari di origine eocenica con una felice esposizione a mezzogiorno che ne permette l'insolazione durante tutto l'arco della giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.

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", con inizio per il Sangiovese dal 20 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:

12 mesi in botti di rovere di Slavonia di capacità compresa tra i 25 ed i 75 hl ed in minor parte in barriques di rovere francese. Segue l'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso, con riflessi di gioventù violacei.

PROFUMO:

Vinoso, invitante e ricco. Le spezie del rovere incorniciano con eleganza il frutto fresco e pieno.

SAPORE:

Strutturato, netto e caldo. I tannini morbidi convincono il palato ed il frutto del grande Sangiovese di Montalcino si alterna con delicate sfumature di legno su di un finale molto lungo.

ALCOOL:

13.5% vol

ACIDITÀ TOTALE:

5.8 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C