



Rosso di Montalcino D.O.C. Vendemmia 2012

Zona di produzione:

Montalcino - Siena - Collina di Sant'Angelo affacciata sul fiume Orcia, con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata.

Andamento climatico:

Dopo un inverno rigido e con fenomeni nevosi - eventi positivi che hanno favorito solo parzialmente accumulo di acqua nelle falde - la primavera è stata relativamente calda. L'estate è stata molto secca, calda e priva di precipitazioni. Le piogge di inizio settembre hanno lievemente ristabilito l'equilibrio favorendo la maturazione dell'uva Sangiovese. La grande siccità estiva ha comportato una forte riduzione delle rese: acini piccoli ed una grandissima concentrazione delle uve.

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 efficacemente ma delicatamente tannini e colore.

Invecchiamento:

12 mesi in botti di rovere di Slavonia di capacità da 75-150 hl. Segue l'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: Intenso, fruttato ed elegante, con evidenti note di frutti rossi maturi (mora e lampone) in equilibrio con le spezie del rovere donate dall'invecchiamento in botte.

Sapore: Buona struttura, caldo e corposo, che presenta tannini morbidi ed eleganti. Retrogusto lungo, persistente e piacevolmente fruttato.

Alcool: 14 %

Acidità totale: 5,5 g/l

Temperatura di Servizio: 18°C