



2008

SANT'ANTIMO ROSSO D.O.C.

Coupage de Sangiovese et Merlot, belle robe d'un rubis brillant aux reflets violacés, bouquet intense, agréable, rappelant les fruits rouges; en bouche, ses tanins fins et souples, sa finale capiteuse évoquant les griottes, les prunes et la groseille rouge, riche en glycérine, se traduisent par une grande élégance et longueur.

Aire de production

Commune viticole de Montalcino (Sienne)

Cépage

70% Sangiovese Grosso, 30% Merlot

Caractéristiques du sol

Limon sablo-graveleux, très pierreux

Vignobles

4 parcelles de Sangiovese Grosso et 1 parcelle de Merlot, se distinguant par leurs expositions, clones et porte-greffes.

Expositions

En partie pleinement ensoleillée; côte nord-est pour le reste, donc plus fraîche et moins sujette aux hasards des grandes chaleurs et de la sécheresse.

Altitude

350 m.

Dates des vendanges

du 15 au 30 septembre

Rendement

Raisin: 50 quintaux par hectare; vin: 35 hl/ha

Méthodes de récolte

Récolte à la main par vendangeurs experts du domaine, qui connaissent bien nos critères de triage des raisins. La vendange se fait en tris successifs dans les cinq parcelles du vignoble, car les différences entre les clones, les porte-greffes et les expositions se reflètent dans des distinctions entre le mûrissement et l'état sanitaire des raisins. On effectue un premier tri au vignoble, récoltant les meilleures grappes de chaque parcelle et les destinant à vinifications distinctes : c'est-à-dire, vinifications parcellaires. Un deuxième tri a lieu - nous l'appelons «seconda scelta» bien que ce ne soit pas un *second choix*: ce n'est qu'un triage ultérieur des raisins qui entre-temps ont mûri. Toute grappe qui ne soit pas parvenue à parfaite maturité, qui ne soit pas tout à fait saine et dépourvue d'un quelconque défaut, tel du moisi ou des raisins brûlés par le soleil, est strictement écartée.

Vinification

Nous vinifions à part 3 premiers tris, selon la parcelle respective; un deuxième tri est vinifié

après, et l'on vinifie le Merlot séparément: au total donc, cinq masses différentes.

Une fois triés et récoltés, les raisins sont éraflés et foulés. Après avoir rajouté de la glace sèche, on remplit des cuves en acier de petite taille, où l'on refroidit le moût (grâce au refroidisseur et à la glace sèche) et l'on décale le début de fermentation de 36/48 heures - la température de fermentation étant aux alentours de 28° C et la fermentation alcoolique ayant une durée de 15/20 jours; la macération pelliculaire se prolonge, par contre, jusqu'à 30 jours. Pendant la fermentation, on effectue des remontages du moût, des enfoncements manuels du chapeau et des délestages.

La masse des différents premiers tris n'est formée qu'après le décuvage, de manière à avoir toujours un maximum de qualité selon le millésime et les vignes du domaine.

Elevage

18 mois en barriques et tonneaux d'un vin et deux vins

Mise en bouteille

En juillet 2010, après une filtration à 10 micron

Affinage minimum

12 mois

Quantité produite

2000 bouteilles de 750 ml

Titre alcoométrique

14% alc./vol.

Données analytiques

Densité: 0.99406
Acidité totale: 5,7 g/l
Alcool: 14,48 ml/ 100 ml
Anhydride sulfureux total: 83 mg/l
Extrait sec total: 33 g/l
Polyphénols totaux: 2400 mg/l
Sucres: 1,5 g/l

Bouchon en liège naturel de premier choix à la main 26x49

DÉGUSTATION

Il est conseillé de déboucher la bouteille une demi-heure à l'avance et, si possible, de passer le vin en carafe pour qu'il s'oxygène.

Température de service suggérée: 20° C