



2007

ROSSO di MONTALCINO D.O.C.

Créé pour ceux qui apprécient la surprenante singularité d'une dégustation, le caractère original et unique d'un vin qui ne s'aplatit pas selon les goûts standardisés du moment.

Son fruité pulpeux rappelle les griottes et les fruits rouges sur un fond délicat de réglisse et vanille au palais. Plein et équilibré, ses saveurs s'attardent en bouche dans une finale harmonieuse et s'accordent parfaitement avec les entrées au jus de viande, les grillades, les rôtis ou les fromages moyennement affinés.

Aire de production

Commune viticole de Montalcino (Sienne)

Cépage

100% Sangiovese Grosso

Caractéristiques du sol

Limon sablo-graveleux, très pierreux.

Vignobles

Plusieurs parcelles de Sangiovese Grosso se distinguant par leurs expositions, clones et porte-greffes.

Exposition

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 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Dates des vendanges

Du 20 septembre au 10 octobre

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 sur les différentes 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. 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: au total donc, quatre 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 décuvaage, de manière à avoir toujours un maximum de qualité selon le millésime et les vignes du domaine.

Elevage

50% en fûts de chêne (d'un vin/deux vins) de 15 hl et 50% en cuve inox, pendant 12 mois

Mise en bouteille

En mai 2009, après une filtration à 10 micron

Affinage minimum

3/4 mois

Quantité produite

2666 bouteilles de 750 ml

Titre alcoométrique

13,50% alc./vol.

Bouchon de liège premier choix fait à la main 26x4,9

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