



2009

ROSSO di MONTALCINO D.O.C.

Pensato per coloro che apprezzano, degustando un bicchiere di vino, l'unicità di tale esperienza e la sorpresa di riconoscere la diversità rispetto ai vini "standardizzati sul gusto prevalente".
In esso si associano a note fruttate come amarena e frutti di bosco, lievi sentori di vaniglia e liquirizia al palato.
Di sapore equilibrato, pieno, persistente, si esprime al meglio con primi piatti di sughi di carne, grigliate, arrosti e formaggi di media stagionatura.

Zona di Produzione

Comune di Montalcino (Si)

Varietà delle Uve

Sangiovese Grosso in purezza.

Terreni

Medio impasto con notevole presenza di scheletro.

Vigne

Nella proprietà sono presenti diversi appezzamenti di Sangiovese grosso che si differenziano per esposizione cloni e portainnesti, e orientamento dei filari.

Esposizione

In parte piena esposizione.
In parte su crinale Nord-Est, meno esposto ai rischi di annate calde e siccitose.

Altitudine

350 mt s.l.m.

Periodo di vendemmia

dal 20 settembre al 10 ottobre

Resa

Uva: 50q.li/ha, vino: 35hl/ha

Modalità di vendemmia

La vendemmia è effettuata a mano da persone scelte che conoscono, per esperienza maturata in podere, le modalità di selezione. La raccolta avviene in fasi diverse nei vari appezzamenti che presentano portainnesti, cloni ed esposizioni differenziate, peculiari al fine di garantire la giusta sanità e maturità di tutte le uve nelle diverse condizioni climatiche. Viene effettuato un primo passaggio in campo per raccogliere l'uva migliore da destinare a vinificazione separata per ogni appezzamento. Durante il secondo passaggio viene raccolta quella che noi chiamiamo seconda scelta ma che comunque prevede di lasciare sul terreno quei grappoli che non presentano i requisiti di sanità come muffe e acini seccati dall'eccessiva esposizione al sole.

Vinificazione

Si vinificano separatamente 3 prime scelte espressione di tre diversi appezzamenti, 1 seconda

scelta per un totale di 4 masse differenti.

Effettuata la pigia-diraspatura meccanica con aggiunta di ghiaccio secco si procede al riempimento dei fermentini di acciaio di piccole dimensioni (si eseguono salassi sulle prime scelte) dove con l'impianto di raffreddamento e il ghiaccio secco raffreddiamo il mosto e ritardiamo la partenza della fermentazione per 36/48 ore – temperatura di fermentazione circa 28° C – durata fermentazione 15/20 giorni – il contatto con le bucce si protrae fino ai 30 giorni – durante la fermentazione si effettuano rimontaggi, follature manuali e delestages. La formazione della massa delle varie prime scelte avviene solo a svinatura effettuata in modo da ottenere anno per anno il prodotto migliore offerto dall'annata e dalle vigne di proprietà.

Invecchiamento

50% della massa per 12 mesi in botti di rovere da 15 q.li di secondo e terzo passaggio, 50% in contenitori di acciaio.

Data imbottigliamento

maggio 2011 con filtrazione preventiva a 10 micron.

Affinamento minimo in bottiglia

12 mesi

Quantità prodotta

3400 bottiglie da 0,75 l

Titolo alcolimetrico volumico effettivo

13,50%

Dati analisi chimico-fisica

Densità: 0.99308
Acidità totale: 5.24 g/l
Anidride solforosa totale: 90 mg
Estratto secco totale: 29.2 g/l
Polifenoli totali: 2400 mg/l
Zuccheri: 0.23 g/l

Tappo in sughero naturale prima scelta a mano 26x49

DEGUSTAZIONE

Si consiglia di stappare mezz'ora prima e, meglio, ossigenare in decanter.
Temperatura di servizio suggerita 20° C