



2012

## 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

4 appezzamenti di Sangiovese grosso che si differenziano per esposizione cloni e portainnesti.

### 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 cinque appezzamenti che presentano portainnesti, cloni ed esposizioni diverse, peculiari al fine di garantire la giusta sanità e maturità di tutte le uve. 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, 50% in contenitori di acciaio.

### Data imbottigliamento

maggio 2014 con filtrazione preventiva a 10 micron.

### Affinamento minimo in bottiglia

12 mesi

### Quantità prodotta

1500 bottiglie da 0,75 l

### Titolo alcoolicometrico volumico effettivo

13,50%

### Dati analisi chimico-fisica

Densità: 0.99544  
Acidità totale: 6,8 g/l  
Anidride solforosa totale: 105 mg  
Estratto secco totale: 34,1 g/l  
Polifenoli totali: 2650 mg/l  
Zuccheri: 0.57 g/l

Tappe in sughero naturale prima scelta a mano 26x49

### DEGUSTAZIONE

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

