

## Rosso di Montalcino Doc

VENDEMMIA 2008

### Andamento climatico

L'annata 2008 è stata molto calda, con poche precipitazioni atmosferiche. Ad una primavera tutto sommato regolare a livello climatico è seguita un'estate piuttosto torrida, che ha toccate le punte maggiori nel mese di agosto: una situazione che ha reso necessaria una raccolta anticipata, effettuata il 24 e 25 settembre, con uve comunque in condizioni ottimali e solo leggermente disidratate.

### Scelte produttive

Ad una prima ed accurata selezione manuale dei grappoli in vigna ne è seguita una seconda, effettuata su tavoli di cernita appena le uve sono arrivate in cantina.

La fermentazione è stata svolta in tini di acciaio inox a temperatura controllata compresa fra i 24 e i 27 gradi centigradi, seguita da un periodo di macerazione di 15 giorni. Dopo la pressatura delle bucce il vino è passato direttamente in barriques usate di secondo passaggio, dove è rimasto per 12 mesi.

Terminato il periodo di affinamento il vino è stato fatto decantare per circa 3 mesi in tini di acciaio inox per prepararlo all'imbottigliamento, avvenuto nel mese di aprile 2010. L'ingresso sul mercato è stato anticipato da 3 mesi di sosta in bottiglia.



### Scheda tecnica e dati analitici

Uvaggio: sangiovese 100%

Vigneti di provenienza:

Vigna 1 (3.333 ceppi/H) e Vigna 3 (4.200 ceppi/H)

Anno d'impianto: 1994 (Vigna 1) e 2001 (Vigna 3)

Esposizione: sud

Sistema di allevamento: cordone speronato

Alcol: 14,72%

Estratto secco: 32,2 g/l

Acidità totale: 5,3 mg/l

Acidità volatile: 0,66 g/l