

## Rosso di Montalcino Doc

**VENDEMMIA 2009**

### Andamento climatico

L'annata 2009 è stata caratterizzata da una primavera con diverse gelate, seguita da un periodo estivo particolarmente secco e con poche precipitazioni: ha fatto eccezione qualche rovescio di maggiore intensità verso fine luglio, comunque senza particolari conseguenze dal punto di vista produttivo. Non abbondante ma assolutamente regolare la vendemmia, con raccolta effettuata tra il 25 e il 28 settembre.

### 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 Demis Muid usati, dove è rimasto per 11 mesi.

Terminato il periodo di affinamento in legno il vino è stato fatto decantare per circa 3 mesi in tini di acciaio inox per prepararlo all'imbottigliamento, avvenuto a maggio 2011. 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:* 15,14%

*Estratto secco:* 34,3 g/l

*Acidità totale:* 5,8 mg/l

*Acidità volatile:* 0,61 g/l