

Rosso di Montalcino Doc

VENDEMMIA 2010

Andamento climatico

L'annata 2010 è partita con una primavera piuttosto piovosa che non ha comunque creato grossi problemi allo sviluppo vegetativo delle piante. L'estate ha confermato l'impronta dei mesi precedenti, non particolarmente calda e con qualche precipitazione a luglio. La vendemmia, effettuata dall'1 al 4 di ottobre, ha regalato uve in condizioni ottimali, estremamente equilibrate.

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 legno - con il 60% della massa destinato in Demis Muid usati ed il restante 40% in botti di rovere francese da 20 ettolitri - per 11 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 a marzo 2012. 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: 14,13%

Estratto secco: 28,62 g/l

Acidità totale: 5,14 mg/l

Acidità volatile: 0,45 g/l