

## Rosso di Montalcino Doc

**VENDEMMIA 2011**

### Andamento climatico

La primavera molto calda che ha caratterizzato il 2011 ha portato ad un anticipo del ciclo vegetativo delle piante, con una situazione fitosanitaria rimasta ottimale nonostante le diverse precipitazioni del periodo. E' seguita un'estate molto lunga e decisamente calorosa, che pur senza raggiungere picchi eccessivamente elevati ha reso necessaria una vendemmia anticipata, effettuata dal 22 al 30 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 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 febbraio 2013. 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:* 15,48%

*Estratto secco:* 30,70 g/l

*Acidità totale:* 5,28 mg/l

*Acidità volatile:* 0,58 g/l