

Rosso di Montalcino Doc

VENDEMMIA 2012

Andamento climatico

L'annata 2012 ha visto un periodo primaverile decisamente caloroso, con poche piogge, e uno stato fitosanitario delle piante ottimale. Fino a metà giugno il caldo è proseguito, pur senza raggiungere temperature eccessivamente elevate. Il clima è cambiato in maniera decisa nei 45 giorni successivi, caratterizzati da un caldo torrido con totale assenza di piogge. Le precipitazioni di metà settembre hanno risistemato le cose in termini di equilibrio delle uve, consegnando una vendemmia davvero interessante portata a termine fra il 25 ed il 27 del mese.

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 nuovi e usati per 12 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 marzo 2014. 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: 15,26%

Estratto secco: 33 g/l

Acidità totale: 5,20 mg/l

Acidità volatile: 0,47 g/l