

Rosso di Montalcino Doc

VENDEMMIA 2013

Andamento climatico

L'annata 2013 è stata caratterizzata da una primavera particolarmente piovosa, che non ha comunque creato problematiche in vigna. E' seguita un'estate abbastanza fresca, con precipitazioni a intervalli regolari di una decina di giorni circa. Fra il 4 e l'8 di ottobre si è chiusa la vendemmia di uve perfettamente sane a livello fitosanitario.

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 marzo 2015. 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: 14,03%

Estratto secco: 28,4 g/l

Acidità totale: 5,30 mg/l

Acidità volatile: 0,45 g/l