

Rosso di Montalcino Doc

VENDEMMIA 2014

Andamento climatico

La 2014 è stata un'annata che in periodo primaverile ha dato diversi problemi a causa delle abbondanti piogge, che hanno fornito alle piante una eccessiva spinta vegetativa e costretto a diversi interventi in vigna per tenere la situazione sotto controllo. E' seguita un'estate fresca, ancora abbastanza piovosa: nonostante le precipitazioni che hanno accompagnato anche la raccolta, effettuata fra il 23 di settembre e l'1 ottobre, in cantina sono arrivate uve sane e senza problemi di botrite.

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 2016. 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: 12,87%

Estratto secco: 29,8 g/l

Acidità totale: 5,40 mg/l

Acidità volatile: 0,52 g/l