

Sant'Antimo Rosso Doc

VENDEMMIA 2010

Andamento climatico

L'annata 2010 ha visto una primavera piuttosto piovosa che non ha però creato problematiche allo sviluppo vegetativo delle piante: L'estate non è stata particolarmente calda, con qualche precipitazione più intensa durante il mese di luglio. La vendemmia, effettuata fra il 22 ed il 24 di settembre, ha portato in cantina uve sane e ben 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 12 giorni. Dopo la pressatura delle bucce il vino è passato direttamente in legno - il 60% della massa in botti di rovere francese da 40 ettolitri, il restante 40% in barriques di terzo passaggio - dove ha sostato per 12 mesi.

Terminato il periodo di affinamento il vino è stato fatto decantare per circa 2 mesi in tini di acciaio inox per prepararlo all'imbottigliamento, avvenuto a gennaio 2012.



Scheda tecnica e dati analitici

Uvaggio: 50% sangiovese,
30% cabernet sauvignon, 20% merlot

Vigneti di provenienza:
Vigna 3 (4.200 ceppi/H) e Vigna 5 (4.444 ceppi/H)

Anno d'impianto: 2001

Esposizione: sud

Sistema di allevamento: cordone speronato

Alcol: 14,63%

Estratto secco: 29,87 g/l

Acidità totale: 5,10 mg/l

Acidità volatile: 0,55 g/l