

## Sant'Antimo Rosso Doc

VENDEMMIA 2011

### Andamento climatico

L'annata 2011 è stata caratterizzata da un periodo primaverile piuttosto caldo, con anticipo del ciclo vegetativo e alcuni rovesci che non hanno comunque compromesso lo stato fitosanitario delle piante. L'estate è stata decisamente lunga e piuttosto calorosa, senza peraltro raggiungere picchi di temperatura troppo elevati. La vendemmia è stata anticipata causa eccessiva siccità, effettuata fra il 27 ed il 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 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 febbraio 2013.



### 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:* 15,38%

*Estratto secco:* 32,23 g/l

*Acidità totale:* 5,51 mg/l

*Acidità volatile:* 0,66 g/l