

## Sant'Antimo Rosso 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 regalato un bell'equilibrio alle uve, vendemmiate dal 3 al 5 ottobre.

### 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 marzo 2014.



### 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:* 14,78%

*Estratto secco:* 33,73 g/l

*Acidità totale:* 5,44 mg/l

*Acidità volatile:* 0,37 g/l