

Sant'Antimo Rosso Doc

VENDEMMIA 2013

Andamento climatico

L'annata 2013 è stata caratterizzata da una primavera particolarmente piovosa, che non ha comunque creato problematiche in vigna. È seguita un'estate abbastanza fresca, con precipitazioni a intervalli regolari di una decina di giorni circa. La vendemmia, con uve perfette dal punto di vista fitosanitario, è stata effettuata il 10 ed 11 di 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 ad aprile 2015.



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: 14,55%

Estratto secco: 31,7 g/l

Acidità totale: 5,3 mg/l

Acidità volatile: 0,54 g/l