

Sant'Antimo Rosso 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 2 ed il 4 di 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 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 2016.



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