

Rosso di Montalcino Doc

VENDEMMIA 2015

Andamento climatico

La buona ed equilibrata primavera del 2015 ha reso le vigne particolarmente sane, che hanno mantenuto una perfetta situazione fitosanitaria.

È seguita un'estate torrida e poco piovosa che non ha, comunque, danneggiato le piante e che ha accompagnato la fase della raccolta, avvenuta tra il 21 ed il 23 settembre.

Scelte produttive

Dopo una prima ed accurata selezione manuale dei grappoli direttamente in vigna, ne è seguita un'altra in cantina che si è svolta sui tavoli di cernita.

La fermentazione è avvenuta in tini di acciaio inox ad una temperatura controllata compresa tra i 24 ed i 26 gradi centigradi, cui hanno fatto seguito un periodo di macerazione durato circa 15 giorni ed una fase di pressatura delle bucce.

Il vino è stato, quindi, ad affinarsi circa 11 mesi in botti di legno Demis Muid, a seguito dei quali è stato lasciato a decantare per circa 3 mesi in tini di acciaio inox.

Nel maggio del 2017 è avvenuto l'imbottigliamento e dopo circa 1 mese di sosta, il vino ha fatto il suo ingresso sul mercato.



Scheda tecnica e dati analitici

Uvaggio: sangiovese 100%

Vigneti di provenienza:

Vigna 1 (3.333 ceppi/H) e Vigna 3 (4.200 ceppi/H)

Anno d'impianto: 1994 (Vigna 1) e 2001 (Vigna 3)

Esposizione: sud

Sistema di allevamento: cordone speronato

Alcol: 15,55%

Estratto secco: 30,2 g/l

Acidità totale: 4,8 mg/l

Acidità volatile: 0,39 g/l