

Rosso di Montalcino Doc

VENDEMMIA 2020

Andamento climatico

La calda primavera del 2020 ha reso le vigne particolarmente sane, che hanno mantenuto una perfetta situazione fitosanitaria.

L' estate torrida e poco piovosa non ha creato problemi all' evoluzione fisiologica delle viti e che si sono mantenute in equilibrio fino alla fase della raccolta, avvenuta tra il 20 ed il 25 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 22 ed i 24 gradi centigradi, cui hanno fatto seguito un periodo di macerazione durato circa 18 giorni ed una fase di pressatura delle bucce.

Il vino è stato, quindi, lasciato ad affinarsi circa 12 mesi in Tonneux di legno francese, a seguito dei quali è stato lasciato a decantare per circa 3 mesi in tini di acciaio inox.

Nel marzo del 2022 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: 14,76%

Estratto secco: 35,8 g/l

Acidità totale: 5,6 mg/l

Acidità volatile: 0,36 g/l