

## 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*