

Sant'Antimo Rosso Doc

VENDEMMIA 2020

Andamento climatico

La 2020 è stata un'annata tendenzialmente calda, la primavera ha spinto fin da subito la crescita del nuovo apparato fogliare, la siccità estiva ha creato molti problemi per la tenuta fisiologica della vigna, ma una attenta lavorazione del terreno e una cura maniacale delle viti ci hanno fatto trasportare in cantina delle uve meravigliose.

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 22 e i 26 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 2022.



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: 14,33%

Estratto secco: 35,9 g/l

Acidità totale: 4,8 mg/l

Acidità volatile: 0,57 g/l