



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Loc. Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari di origine eocenica con una felice esposizione a mezzogiorno che ne permette l'insolazione durante tutto l'arco della giornata.

ANDAMENTO CLIMATICO:

Abbondante piovosità primaverile. Temperature estive nella norma stagionale. Leggera riduzione della produzione a seguito di una gradinata al 15 Agosto. Periodo vendemmiale regolare, senza precipitazioni piovose.

VIGNETO:

Banditella è un vigneto piantato nel 1998, dove i cloni di Sangiovese, sono stati scelti attraverso un processo di selezione dei cloni aziendali con la consulenza dell'Università di Firenze, che è durato 10 anni. Il vigneto Banditella fornisce una delle migliori espressioni del Brunello di Montalcino. Altitudine: 300 mt. s.l.m. Raccolta manuale con rigorosa cernita dei grappoli.

VINIFICAZIONE:

Macerazione medio-lunga in tini bassi e larghi a temperature non superiori a 28° per mantenere un frutto fresco e longevo. Due follature quotidiane, combinate con 2 délestages il 3° ed il 5° giorno di fermentazione, favoriscono un'estrazione dalle bucce efficace ma delicata del colore e dei tannini.

INVECCHIAMENTO:

Dopo la malolattica il vino passa in barriques e tonneaux, (rovere di Allier, Fontainebleau, Blois) per un periodo di affinamento che si estende a oltre un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso con lievi riflessi di gioventù violacei.

ALCOOL:

14,5 % vol

PROFUMO:

Intenso ed equilibrato, con evidenti sentori di frutti rossi maturi (prugna e ciliegia) tipici del Sangiovese, perfettamente amalgamati con i sentori di spezie e vaniglia della barrique.

ACIDITÀ TOTALE:

5.9 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

SAPORE:

Buona struttura, pieno e persistente. Evidenti sentori di frutta integrati da piacevoli sensazioni donate dai tannini morbidi e gentili del legno di rovere.