



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.

ANDAMENTO CLIMATICO:

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, temperature non eccessive nei mesi di luglio ed agosto con qualche benefico acquazzone. Le viti hanno portato l'uva a maturazione perfetta. Dopo alcune annate molto precoci, nel 2004 si è ritornati ad un'epoca di raccolta "normale", con inizio per il Sangiovese dal 20 settembre

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa scelta dei grappoli migliori in vigneto e successivamente sul tavolo di cernita in cantina. Resa massima prevista dal disciplinare di produzione: 80 q/ha. Resa Vendemmia 2004: 61 q/ha.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 30° C, in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre efficacemente ma delicatamente tannini e colore.

INVECCHIAMENTO:

4 anni di cui 3 in botti di rovere di Allier e di Slavonia della capacità di 25 - 50 e 75 hl e successivo affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi in locali a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso e profondo.

ALCOOL:

14% vol

PROFUMO:

Molto ampio ed invitante, con le note varietali di prugna e viola finemente esaltate dalle spezie del rovere.

ACIDITÀ TOTALE:

6.2g/l

SAPORE:

Ottima struttura, tannino potente ma non aggressivo ed una ricchezza di sfumature complesse ed invitanti tipiche di una grande annata. Il retrogusto lascia piacevoli sensazioni di benessere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

Servire il vino in bicchieri ampi