



Nearco 2010

Sant'Antimo D.O.C.

Zona di produzione:

Montalcino, collina di Sant'Angelo, la collina che guarda sul Fiume Orcia. Terreni di medio impasto con presenza di ciottoli di calcare, collinari con orientamento sud-sud-ovest.

Andamento climatico:

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, estate calda e asciutta con temperature non eccessive. Mese di settembre con un clima molto adeguato: buone temperature diurne e notti fresche. La maturazione si è evoluta in maniera ottimale.

Uva con cui è prodotto:

Tutta uva da vigneti propri: 50 % Merlot, 30% Cabernet, 15% Syrah, 5% Petit Verdot. La scelta in vendemmia si basa sulla ricerca di una maturità equilibrata per tutte le varietà eccetto per il Syrah dove si preferisce una leggera sovra maturazione per aumentare la complessità del vino.

Vinificazione:

Fermentazione separata delle varietà in tini di acciaio. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni a temperatura controllata. Malolattica in vasche di cemento. Primo travaso direttamente in barriques e tonneaux a febbraio-marzo del 2011.

Affinamento:

Invecchiamento dei vini separato per varietà e lotti per 12 mesi in barriques di rovere Francese. Per esaltare il frutto, la cultivar Merlot viene affinata in tonneaux da 500 litri di rovere francese. Non sono stati eseguiti travasi fino al momento dell'assemblaggio finale (portato a termine nel marzo 2012). La stabilità, è stata ottenuta durante il secondo inverno in barriques sottoponendo il prodotto al freddo stagionale per ottenere un vino limpido con metodo naturale. All'imbottigliamento ha fatto seguito l'affinamento in bottiglia.

Dati di imbottigliamento:

Imbottigliato il 20 e 21 Agosto del 2012
Bordolesi da 750 ml: 24.450 bottiglie
Magnum da 1,5 litri: 100 bottiglie



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Rosso rubino intenso, con brillanti riflessi violacei.
Profumo:	Intenso, armonico e penetrante. Vengono esaltate le note di frutta matura delle cultivar in perfetto equilibrio con la vaniglia e le spezie donate dal legno.
Sapore:	Caldo, ampio e vinoso. Presenta tannini morbidi e maturi ed un retrogusto piacevole, lungo e persistente.
Alcool:	14 %
Acidità totale:	5,20 g/l

Temperatura di servizio : 18° C