



# Nearco 2011 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:**

Le abbondanti piogge primaverili e le elevate temperature del periodo hanno causato uno sviluppo vegetativo anticipato di circa dieci-quindici giorni con un conseguente anticipo sull'invasatura nella seconda decade di Luglio. Tra fine agosto e inizio settembre le temperature sono state elevate. Vendemmia anticipata di oltre una settimana, con rese molto basse ma buona qualità delle uve.

## **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 sovraturazione 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 2012.

## **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 nell'aprile 2013). Il secondo inverno il prodotto è stato sottoposto 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 25 e 26 Luglio 2013  
Bordolesi da 750 ml: 27.467 bottiglie  
Magnum da 1,5 litri: 250 bottiglie

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino intenso, con brillanti riflessi violacei.
- Profumo:** Intenso ed ampio, esalta i sentori di frutta matura delle cultivar in equilibrio con le note di spezie e vaniglia donate dal legno
- Sapore:** Dotato di ottima struttura, con tannini maturi e persistenti, perfettamente amalgamati al frutto ed ai sentori ceduti dalle barriques. Retrogusto morbido, piacevole e persistente.
- Alcohol:** 14,5 %
- Acidità totale:** 5,8 g/l *Temperatura di servizio : 18° C*