



Rosso di Montalcino D.O.C.

Vendemmia 2016

Biologico

Zona di produzione:

Vigneti propri, siti a Montalcino, sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia, esposizione a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

Andamento climatico:

L'inverno mite ha accelerato l'inizio della stagione vegetativa, poi rallentata dalle copiose piogge primaverili, riportando tutto nella norma. Dalla seconda decade di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale e benefico innalzamento delle temperature. Ha seguito un agosto con notevoli escursioni termiche e assenza di pioggia, condizione ottimale per la perfetta maturazione delle uve.

Uva con cui è prodotto:

Sangiovese denominato a Montalcino "Brunello" (la stessa uva con cui si produce il Brunello di Montalcino).

Vinificazione:

Fermentazione sulle bucce della durata di 10 - 12 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28° C in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre delicatamente tannini e colore.

Invecchiamento:

12 mesi in botti di rovere di Slavonia di capacità da 75-150 hl. Segue l'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.
- Profumo:** fruttato e complesso, con sentori di frutti di bosco uniti ad una leggera nota speziata.
- Sapore:** vino dotato di buona struttura con tannini morbidi e con una gradevole freschezza. Retrogusto sapido e persistente.
- Alcool:** 14 %
- Acidità totale:** 5,3 g/l