



BANDITELLA

Rosso di Montalcino

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:

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. 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 rimontaggi quotidiani, combinati 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) per un periodo di affinamento di un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.
Profumo: Al naso si evidenziano decisi sentori fruttati e maturi di frutti rossi, con note di spezie e vaniglia cedute dal rovere.
Sapore: Vino potente, di buona struttura, con tannini delicati e ben maturi. Chiude con grande persistenza e con un retrogusto lungo ed avvolgente.
Alcool: 15 %
Acidità totale: 5,5 g/l

