



BANDITELLA

Rosso di Montalcino - 2018



Zona di produzione:

Vigneto Banditella, sito a Montalcino sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia, esposizione a Mezzogiorno. Altitudine 250-300 mt s.l.m.

Andamento climatico:

Inverno con piovosità nella media ed alcuni episodi nevosi nel mese di febbraio che hanno permesso di colmare il cospicuo deficit idrico. Inizio di primavera mite, con piogge sporadiche. Mesi di Giugno e Luglio caldi. Il mese di Agosto è stato caratterizzato da piogge deboli e intermittenti nelle prime tre settimane e temperature medie di 25°C. Durante la prima settimana di settembre si sono riscontrate alcune giornate piovose con massime di 30°C.

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.
Profumo:	complesso ed elegante con note di frutta rossa, ciliegia e marasca, che ben si fondono a sentori di vaniglia e tostatura.
Sapore:	vino di ottima struttura, avvolgente, con una trama tannica fitta che conduce ad un finale piacevole e persistente.
Alcool:	14,5 %
Acidità totale:	5,2 g/l

