



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.

ANDAMENTO CLIMATICO:

L'inverno freddo e piovoso ha ritardato di circa 10 giorni il germogliamento (10-15 di Aprile). Tipica estate calda. Un autunno più fresco e piovoso della media ha portato ad una maturazione lenta e molto equilibrata.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa scelta dei grappoli migliori in vigneto e successivamente sul tavolo di cernita in cantina. Resa massima prevista dal disciplinare di produzione: 80 q/ha. Resa Vendemmia 2005: 68 q/ha.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 30° C, in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre efficacemente ma delicatamente tannini e colore.

INVECCHIAMENTO:

4 anni di cui 3 in botti di rovere di Allier e di Slavonia della capacità di 25 - 50 e 75 hl e successivo affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi in locali a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso e profondo.

ALCOOL:

13,5 %

PROFUMO:

Tipico del Sangiovese, con spiccate note di prugna. Intenso ed ampio. Molto elegante la nota di spezie e vaniglia dovuta al lungo affinamento in grandi botti di rovere.

ACIDITÀ TOTALE:

5,6 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

SAPORE:

Buona struttura, tannini morbidi e ben maturi. Persistente. Ottimo equilibrio tra frutto e note di legno.