



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:

Piogge abbondanti in primavera, fine giugno ed inizio luglio con temperature elevate. Di seguito temperature più fresche fino a metà agosto e 40 mm di benefica pioggia. Caldo torrido da metà a fine agosto. In vendemmia, operando una rigida selezione delle uve e riducendo la produzione, si sono ottenuti risultati di un livello estremamente alto, con concentrazioni e colori superiori alla media. Anticipo vendemmiale di circa 15 giorni.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita 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 2000: 49 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 Slavonia e di Allier della capacità di 50 e 75 hl e successivo affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi in locali a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso, con tinte ancora giovanili.

ALCOOL:

14.0% vol

PROFUMO:

Ancora fresco, ampio e profondo. Il caratteristico frutto varietale è incorniciato da nobili spezie di rovere delle botti.

ACIDITÀ TOTALE:

5.9 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

SAPORE:

Grande struttura. Il corpo pieno avvolge una notevole quantità di tannini maturi, rendendo l'assaggio già molto gradevole in questa fase giovanile. Retrogusto lungo e caldo.

Servire il vino in bicchieri ampi