

Rosso di Montalcino D.O.C.

vendemmia 2003



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle.
Terreni collinari di origine eocenica con una felice esposizione a mezzogiorno che ne permette l'insolazione durante tutto l'arco della giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.

ANDAMENTO CLIMATICO:

Inverno poco piovoso e non troppo freddo, ma lungo. Un ritardo al germogliamento ha contenuto i danni della gelata dell'8 di aprile, che comunque ha ridotto la produzione in parecchie vigne. Dopo la pioggia del 21 aprile non vi sono state precipitazioni fino a dopo la vendemmia. Mai a memoria d'uomo si ricorda un'estate così asciutta. Temperature con escursioni sopra i 40°C in luglio ed agosto.

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 compresa tra i 25 ed i 75 hl ed, in minor parte, in barriques di rovere francese. Segue l'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino denso, con riflessi di gioventù violacei.

PROFUMO:

Intenso e concentrato, di frutto maturo, con gradevole freschezza vinosa ben intrecciata con i sentori del legno.

SAPORE:

Pieno e complesso. Su di uno sfondo di tannini morbidi emerge un corpo molto fruttato nobilitato da sfumature speziate derivanti dal rovere.

ALCOOL:

13.9% vol

ACIDITÀ TOTALE:

5.7 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C