



Banditella Vendemmia 2013

Rosso di Montalcino D.O.C.

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:

Il benefico inverno ricco di piogge ha ristabilito il grado di umidità del terreno a livelli ottimali dopo la siccitosa annata 2012. Germogliamento e fioritura sono avvenuti nei periodi tipici degli ultimi anni e l'andamento climatico estivo che non ha registrato valori estremi, ha ricordato le annate "tradizionali" del passato. La vendemmia del Sangiovese è iniziata nella terza decade di settembre, favorita da ottime escursioni termiche e da piogge cadute nei momenti opportuni.

Vigneto e 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 dell'uva Sangiovese. 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 follature quotidiane, combinate 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, Fontainebleau, Blois) per un periodo di affinamento che si estende a oltre un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

Profumo: Intenso, con evidenti sentori di frutti di bosco maturi perfettamente amalgamati con le note di spezie del legno.

Sapore: Elegante e fine. Buona struttura con tannini maturi. Pieno e persistente.

Alcool: 14,5 %

Acidità totale: 5,7 g/l