



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:

Un'annata molto buona, senza particolari eventi climatici: sufficiente piovosità in primavera, estate asciutta e calda, ma non esageratamente. Autunno bello con condizioni ottimali per la raccolta. Queste condizioni hanno dato vini molto concentrati, strutturati e longevi.

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 1999: 53 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:

13.8% vol

PROFUMO:

Complesso, fresco, ampio e profondo. Le spezie del rovere sono integrate con armonia nel frutto invitante.

ACIDITÀ TOTALE:

5.9 g/l

SAPORE:

Di notevole impatto: l'imponente struttura tannica è avvolta in un corpo generoso e quasi cremoso, che libera sensazioni gustative multidimensionali. Frutto primario e positiva evoluzione del lungo affinamento in rovere sono in perfetto equilibrio, conducendo ad un retrogusto nobile ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

Servire il vino in bicchieri ampi