

Nearco 2004

Sant'Antimo D.O.C.

Zona di produzione:

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con orientamento sud-sud-ovest.

Vigneti:

Terreni di medio impasto con presenza di ciottoli calcarei. Altitudine media 350 mt. s.l.m.

Andamento climatico:

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, temperature non eccessive nei mesi di luglio ed agosto con qualche benefico acquazzone. Le viti hanno portato l'uva a maturazione perfetta.

Uva con cui è prodotto:

50% Merlot, 30% Cabernet, 20% Syrah. Cloni di provenienza francese. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori effettuata prima in vigneto e successivamente su nastro di cernita in cantina.

Vinificazione:

Fermentazione separata delle 3 varietà in tini di acciaio da 100 e da 150 hl. di forma bassa e larga che permette una estesa superficie di contatto bucce-mosto, con ottimale estrazione del corredo polifenolico. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni ad una temperatura controllata inferiore a 30° C. Follature giornaliere e 2 délestages al 3° ed al 5° giorno di fermentazione.

Invecchiamento:

18 mesi in barriques nuove di rovere di Allier e Tronçais da 225 litri. Dopo i primi 12 mesi di affinamento separato, viene effettuato l'assemblaggio ed il vino ottenuto ritorna in barriques per altri 6 mesi. All'imbottigliamento segue un affinamento in bottiglia di oltre un anno.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Molto intenso, con brillanti riflessi violacei.
- Profumo:** Affascina nella sua complessità: si trovano descrittori delle 3 varietà assemblate ma nessuna delle 3 prevale, in un grandioso gioco di equilibrio.
- Sapore:** I frutti speziati delle uve fanno a gara con il boisé della barrique, in un crescendo che impressiona il palato con effetti piacevolissimi. La spessa ma elegante sapidità conduce ad un retrogusto lungo e memorabile.

Alcool: 14 % vol

Acidità totale: 6,0 g/l

Temperatura di Servizio: 18° C