

Nearco 2006

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:

Inverno piovoso e non troppo freddo. Il lieve ritardo al germogliamento è stato recuperato entro giugno. Le copiose piogge primaverili hanno permesso di passare il periodo estivo senza stress, portando le uve ad una maturazione molto equilibrata.

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 tre 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 estrazione ottimale del corredo polifenolico. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni ad una temperatura controllata inferiore a 30° C. Follature giornaliere e due délestages al terzo ed al quinto giorno di fermentazione. Malolattica in barrique.

Invecchiamento:

18 mesi in barriques di rovere Francese 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 ed intensità: cercando si trovano descrittori delle tre varietà assemblate ma nessuna delle tre prevale, in un grandioso gioco di equilibrio.

Sapore: La struttura tannica del Cabernet è avvolta nel frutto ammiccante del Merlot e del Syrah, le cui spezie si confondono con quelle della barrique. Un crescendo di sensazioni che conducono ad un retrogusto elegante ed indimenticabile.

Alcool: 14,5 % vol

Acidità totale: 5,8 g/l

Temperatura di Servizio: 18° C