

Nearco 2015

Sant'Antimo D.O.C.



Zona di produzione:

Montalcino, collina di Sant'Angelo, la collina che guarda sul Fiume Orcia. Terreni di medio impasto con presenza di ciottoli di calcare, collinari con orientamento sud-sud-ovest.

Andamento climatico:

L'inverno è stato scarsamente piovoso e con temperature basse nel mese di gennaio/febbraio. Precipitazioni primaverili nella media stagionale hanno permesso di creare riserve idriche per superare i caldi mesi di luglio/agosto. Il mese di settembre è stato mite, con buone escursioni termiche tra giorno e notte, favorendo la perfetta maturazione delle uve.

Uva con cui è prodotto:

Tutta uva da vigneti propri: 50 % Merlot, 30% Cabernet, 15% Syrah, 5% Petit Verdot. La scelta in vendemmia si basa sulla ricerca di una maturità equilibrata per tutte le varietà eccetto per il Syrah dove si preferisce una leggera sovra maturazione per aumentare la complessità del vino.

Vinificazione:

Fermentazione separata delle varietà in tini di acciaio. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni a temperatura controllata. Malolattica in vasche di cemento. Primo travaso direttamente in barriques e tonneaux ad Aprile 2016.

Affinamento:

Invecchiamento dei vini separato per varietà e lotti per 12 mesi in barriques di rovere Francese. Per esaltare il frutto, la cultivar Merlot viene affinata in tonneaux da 500 litri di rovere francese. Non sono stati eseguiti travasi fino al momento dell'assemblaggio finale (portato a termine nell'aprile 2017). La stabilità è stata ottenuta in barriques durante l'inverno sottoponendo il prodotto al freddo stagionale per ottenere un vino limpido con metodo naturale. All'imbottigliamento ha fatto seguito l'affinamento in bottiglia.

Dati di imbottigliamento:

Bordolesi da 750 ml: 27.405 bottiglie
Magnum da 1,5 litri: 250 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso, con brillanti riflessi violacei.

Profumo: Bouquet intenso e fragrante, dalle note di frutta rossa, mora e prugna, unite ad intensi sentori speziati.

Sapore: Vino di grande struttura, equilibrato e piacevole. I suoi tannini morbidi e maturi conducono ad un retrogusto di buona persistenza.

Alcol: 14,5 %

Acidità totale: 5,4 g/l

Temperatura di servizio : 18° C