

## SCHEMA TECNICA ROSSO DI MONTALCINO DOC 2011

**Caratteri dell'annata:** Annata perfetta fino a metà Agosto con buone piogge in primavera alternate a periodi di sole non troppo caldi. La fine di Agosto e per tutto Settembre sono invece stati caratterizzati da una grande siccità e temperature molto calde. Questo ha permesso di ottenere uve dalla grande concentrazione. La nostra esposizione a nord invece a permesso all'uva di non essere rovinata dalle eccessive temperature.

**Uvaggio :** 100% Sangiovese (grosso)

**Prima annata prodotta:** 1992

**Informazioni sui vigneti:** L' uva proviene da tre vigneti con esposizione nord dell'età di 4,14 e 21 anni per un totale di 7 ettari. La resa è stata di 45 quintali di uva per ettaro.

**Vendemmia :** A metà settembre l'uva è stata raccolta e selezionata manualmente in ceste da 20 kilogrammi in brevissimo tempo ,data la vicinanza della cantina ed il sistema di ricezione per caduta gravitazionale,l'uva diraspata e pigiata viene immessa nelle vasche di fermentazione.

**Vinificazione :** Viene adottato il sistema di fermentazione tradizionale classico con permanenza sulle vinacce di 18 giorni ad un massimo di 29° C. Durante la prima settimana di fermentazione oltre ai rimontaggi ,vengono effettuate follature ed alcuni delestage per ottenere un ottima intensità colorante, corposità e stoffa.

**Maturazione:** Esaurita la fermentazione e la seguente macerazione si è svinato , ultimata la retrogradazione malica si è proceduto a successivi travasi e quindi ad un passaggio in botti di rovere francese e di Slavonia della capacità media di Hl 20.Per questo vino è stato scelto di tenerlo più di 6 mesi sul legno data la particolarità dell'annata. Imbottigliato a Febbraio e stoccato in ambiente a temperatura ed umidità costante.

**Colore :** Rosso rubino vivace.

**Profumo :** Fruttato di buona finezza con sentori di frutti di bosco maturi, il tutto contornato da una grande speziatura e mineralità.

**Gusto :** Caldo , sapido suadente ,di buona stoffa e di grande equilibrio. Pur trattandosi di un'annata calda il vino mostra comunque una gran bella acidità, caratteristica fondamentale per un Rosso di Montalcino.

**Abbinamento gastronomico:** Vino a tutto pasto che si abbina bene a stufati,arrosti carni alla griglia e formaggi di media stagionatura.

<b>Caratteristiche Chimicofisiche :</b>	Titolo alcolometrico effettivo	ml/100ml	14,32
	Estratto secco totale	g/l	29,95
	Zuccheri riduttori espr. in zucc.inv	g/l	0,9
	Acidità totale	g/l	5,20
	Anidride Solforosa libera	g/l	19,00
	Anidride Solforosa totale	g/l	57,00