

SCHEDA TECNICA ROSSO DI MONTALCINO DOC 2012

- Caratteri dell'annata:** Dopo un inverno molto freddo è seguito un lungo periodo di grande siccità e temperature al di sopra della media. Dal 15 Agosto in poi le condizioni climatiche sono state perfette, qualche pioggia a fine mese ed una buonissima escursione termica per tutto Settembre. Questo ci ha permesso di ottenere una maturazione perfetta, pertanto possiamo annoverare la 2012 come una buonissima annata.
- Uvaggio :** 100% Sangiovese (grosso)
- Prima annata prodotta:** 1992
- Informazioni sui vigneti:** L' uva proviene da tre vigneti con esposizione nord dell'età di 5,15 e 22 anni per un totale di 7 ettari. La resa è stata di 45 quintali di uva per ettaro.
- Vendemmia :** A fine 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 Marzo e stoccato in ambiente a temperatura ed umidità costante.
- Colore :** Rosso rubino vivace.
- Profumo :** Fruttato molto intenso, Ciliegia e Ribes. Delicate note di Viola e Mammola e spezie ne completano il bouquet.
- Gusto :** Caldo , sapido suadente ,di buona stoffa e di grande equilibrio. Pur trattandosi di un'annata abbastanza 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.

| | | | |
|--------------------------|--------------------------------------|----------|-------|
| Caratteristiche : | Titolo alcolometrico effettivo | ml/100ml | 14,28 |
| Chimicofisiche | Estratto secco totale | g/l | 32,30 |
| | Zuccheri riduttori espr. in zucc.inv | g/l | 0,85 |
| | Acidità totale | g/l | 5,22 |
| | Anidride Solforosa libera | g/l | 18,00 |
| | Anidride Solforosa totale | g/l | 54,00 |