

SCHEDA TECNICA ROSSO DI MONTALCINO DOC 2017

Caratteri dell'annata: Annata sicuramente particolare data la sua siccità che ha sicuramente influito sul carattere del vino. Detto questo, l'esposizione Nord dell'Azienda ha fatto sì che le viti trovassero sempre del terreno fresco anche nella fase finale di maturazione dell'uva.

Uvaggio: 100% Sangiovese (Grosso)

Prima annata prodotta: 1992

Informazioni sui vigneti: L'uva proviene da tre vigneti con esposizione a nord dell'età di 11, 20 e 27 anni per un totale di 7 ettari. La resa è stata di 45 quintali di uva per ettaro.

Vendemmia: L'uva è stata raccolta il 7 e 8 Settembre, selezionata a mano e trasportata in ceste da 20 kg. L'uva diraspata e pigiata viene immessa direttamente nelle vasche di fermentazione grazie al sistema di ricezione per caduta gravitazionale.

Vinificazione: Viene adottato il sistema di fermentazione tradizionale, con permanenza sulle vinacce di 16 giorni ad una temperatura massima di 29° C. Durante la prima settimana di fermentazione, oltre ai rimontaggi, vengono effettuate follature e delestage, al fine di ottenere un'ottima intensità colorante, corposità e stoffa.

Maturazione: Ultime la fermentazione e la macerazione è stato svinato. Dopo la retrogradazione malica il vino è stato travasato per poi fare un passaggio in botti di rovere francese e di Slavonia della capacità media di 20 Hl per un periodo di 11 mesi. Imbottigliato Dicembre e stoccato in ambiente a temperatura ed umidità costanti.

Colore: Rosso rubino vivace.

Profumo: Frutto in primo piano, con ciliegia matura in evidenza. Note speziate, di erbe aromatiche e minerali ne completano il bouquet.

Gusto: Ingresso fruttato, il tannino è fitto e setoso. La sua ampiezza e grande equilibrio regalano al vino una immediata piacevolezza e facilità nell'abbinamento col cibo.

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

Caratteristiche:	Titolo alcolometrico effettivo	ml/100ml	14,25
	Estratto secco totale	g/l	30,08
	Zuccheri riduttori	g/l	0,4
	Acidità totale	g/l	5,15
	Anidride Solforosa libera	g/l	25,00
	Anidride Solforosa totale	g/l	63,00