

SCHEMA TECNICA ROSSO DI MONTALCINO DOC 2019

- Caratteri dell'annata:** Annata promettente che farà parlare di se, a renderla speciale il Giugno più freddo di sempre. Dopo una primavera tra le più fredde degli ultimi 30 anni le piante hanno recuperato grazie ad un'estate piuttosto calda. Un settembre mite con alcune piogge ha concluso nel migliore dei modi la maturazione dell'uva.
- Uvaggio :** 100% Sangiovese (grosso)
- Prima annata prodotta:** 1992
- Informazioni sui vigneti:** L' uva proviene da tre vigneti con esposizione nord dell'età di 13, 23 e 30 anni per un totale di 7 ettari. La resa è stata di 45 quintali di uva per ettaro.
- Vendemmia :** Durante l'ultima settimana di Settembre l'uva è stata raccolta e selezionata manualmente in ceste da 20 chilogrammi che ,in brevissimo tempo, vengono diraspate e poi pigiate. Per gravità cadono in fermentini in cemento ed acciaio.
- Vinificazione :** Viene adottato un sistema di vinificazione tradizionale con uso di soli lieviti indigeni. La permanenza sulle vinacce è stata di 19 giorni ad un massimo di 29°C. Durante la fermentazione, oltre ai rimontaggi, sono effettuate follature ed alcuni delestage a seconda delle esigenze richieste dal vino stesso.
- Maturazione:** Esaurita la fermentazione e la seguente macerazione si è svinato , ultimata la retro-gradazione malica si è proceduto a successivi travasi e quindi ad un passaggio in botti di rovere di Slavonia della capacità media di Hl 20. Questo vino è stato affinato per 13 mesi in botte e poi 2 mesi in cemento prima di andare in bottiglia a Marzo 2021. Le bottiglie vengono infine stoccate in ambiente a temperatura ed umidità costante.
- Colore :** Rosso rubino vivace con riflessi violacei.
- Profumo :** Fruttato di buona finezza con sentori di ciliegia, in primo piano, accompagnate da viola mammola e scorza d'arancia. Successivamente si fanno apprezzare cardamomo, erbe aromatiche e note speziate.
- Gusto :** Vino succoso con un frutto croccante e persistente. Mostra gran carattere con una trama tannica fitta ma setosa. A contrasto una spiccata acidità che gli dona finezza ed equilibrio.
- 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	14,37
Chimicofisiche	Estratto secco totale	g/l	29,00
	Zuccheri riduttori espr. in zucc.inv	g/l	0,5
	Acidità totale	g/l	5,40
	Anidride Solforosa libera	g/l	28,00
	Anidride Solforosa totale	g/l	53,00