

SCHEMA TECNICA ROSSO DI MONTALCINO DOC 2020

Caratteri dell'annata: Annata caratterizzata da un Giugno piuttosto fresco e poi seguita da un'estate calda e secca. Le piogge arrivate ad inizio Settembre hanno contribuito a reidratare l'uva evitando scottature e stress idrici.

Uvaggio : 100% Sangiovese (grosso) **Prima annata prodotta:** 1992

Informazioni sui vigneti: L' uva proviene da tre vigneti con esposizione nord dell'età di 143, 243 e 30 anni per un totale di 7 ettari. La resa è stata di 43 quintali di uva per ettaro.

Vendemmia: Durante la metà 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.

Affinamento: 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 12 mesi in botte e poi 2 mesi in cemento prima di andare in bottiglia a Gennaio 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 viola, in primo piano, accompagnate da ciliegia croccante e scorza d'arancia. Le note di macchia mediterranea, liquirizia e pepe nero contribuiscono a dare complessità e profondità al vino.

Gusto: Vino di bella freschezza e succosità, nonostante la giovane età possiede un tannino presente ma ben integrato. Il finale rimane intenso caratterizzato da una ciliegia croccante.

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

Caratteristiche chimicofisiche:

alcohol 14,2% estratto secco 29 g/l zuccheri residui 0,5 g/l acidità totale 5,20 g/l
solforosa libera 28,00 g/l solforosa totale 53,00g/l acidità volatile 0,6 g/l