

## SCHEDA TECNICA ROSSO DI MONTALCINO DOC 2022

**Bottiglie n°:** 13.300

**Note annata:** Dopo un inverno umido e freddo c'è stato un lungo periodo di siccità con temperature superiori alla media. Dall'inizio di agosto, le condizioni climatiche erano perfette: le giuste piogge alla fine del mese e un'ottima escursione termica a settembre hanno fatto la differenza aiutando le viti a completare una maturazione equilibrata delle uve. Questo caratterizza il 2022 come l'annata dell'armonia.

**Prima annata prodotta:** 1992      **Uva:** Sangiovese Grosso 100%

**Informazioni sui vigneti:** Le uve provengono da tre vigneti, di 15, 25 e 32 anni, che coprono un totale di 7 ettari con esposizione settentrionale. La resa è stata di 45 quintali di uva per ettaro.

**Raccolto d'uva:** Durante la terza settimana di settembre le uve sono state selezionate e raccolte manualmente e poste in ceste da 20 chilogrammi per essere rapidamente diraspate, pigiate e trasferite per gravità in fermentini di cemento ed acciaio.

**Vinificazione:** E' stato seguito un sistema tradizionale utilizzando solo lieviti indigeni in una fermentazione di 20 giorni sulle bucce ad un massimo di 29°C. Durante la fermentazione sono stati eseguiti rimontaggi e follature periodiche tecniche e tempistiche che seguono e rispettano la natura di ogni annata.

**Maturazione:** Dopo la fermentazione e la macerazione, il vino ha subito una fermentazione malo-lattica prima di essere accumulato in botti di rovere di slavonia con una capacità media di 20 ettolitri. Il vino è stato affinato per 11 mesi in botti e poi per 2 mesi in cemento prima di essere imbottigliato a Dicembre 2023. Le bottiglie sono conservate a un controllo costante della temperatura e dell'umidità.

**Colore:** Rosso rubino vivace con riflessi viola.

**Bouquet:** Fruttato e raffinato con profumi di ciliegia, viola e buccia d'arancia e sentori di cardamomo, erbe selvatiche e spezie.

**Sapore:** Rosso succulento di notevole carattere con croccante e frutto persistente e consistenza densa ma setosa temperata dalla morbidezza tannini e ampia acidità in una lunga finitura di grande finezza.

**Abbinamento alimentare:** Un vino da gustare durante un intero pasto con una notevole propensione per gli stufati, gli arrostiti e le carni alla griglia e i formaggi di stagionatura media.

**Caratteristiche fisico-chimiche:** Alcol 14,2% in volume Estratto secco netto 29 g/l Zuccheri residui 0,5 g/l Acidità totale 5,20 g/l Solfiti liberi 28 g/l Solfiti totali 53 g/l