



ROSSO DI MONTALCINO - 2008 - DOC

Zona di produzione: Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreno collinare ad un'altitudine di 250 m s.l.m., ricco in argilla e di bassa fertilità.

Andamento climatico: Inverno poco piovoso con poche gelate. Primavera fredda e piovosa, con un ritardo vegetativo di circa 2 settimane. Dal 20 di giugno scoppia l'estate, che però nel complesso non è stata esageratamente calda. Una forte grandinata il 15 di agosto ha distrutto oltre metà della produzione. Fortunatamente non ha più piovuto fino in vendemmia, per cui grazie a ripetuti diradamenti ed una forte cernita la qualità è stata assicurata. Meno di un terzo della produzione normale.

Uva: Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce per 9 giorni a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in vasca di acciaio da 60 hl bassa e larga.

Invecchiamento: 12 mesi, metà in acciaio inox e metà in barriques in parte usate.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Gara invitante tra il potente frutto varietale e le intriganti spezie del rovere della barrique. Aromi primari del Sangiovese molto evidenti.

Sapore: Pieno e fruttato, con grande equilibrio tra la potenza e l'eleganza. Struttura importante con tannini morbidi in un corpo ricco, con retrogusto lungo, pulito e sapido.

Dati analitici:

Alcool:	14,2%	Acidità totale:	6,0 g/l
Estratto netto:	31,2 g/l	Acidità volatile:	0,58 g/l
Anidride solforosa totale:	77 mg/l	Anid. solforosa libera:	21 mg/l
pH:	3,32		

Servizio: In bicchieri a forma bordolese a 16 - 18° C.

Produzione vendemmia 2008 : 3'067 bottiglie