



ROSSO DI MONTALCINO - 2009 - 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: Grazie ad una primavera più piovosa della media, con piogge insistenti fino a metà luglio, le riserve idriche sono state sufficienti a superare il periodo siccitoso estivo, portando le uve ad una maturazione ottimale: gradazione zuccherina elevata ma non esagerata e soprattutto un grande equilibrio acido. Vendemmia il 10 di settembre.

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

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce per 11 giorni a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in vasca di acciaio da 80 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:	14,4%	Acidità totale:	5,6 g/l
Estratto netto:	30,3 g/l	Acidità volatile:	0,48 g/l
Anidride solforosa totale:	79 mg/l	Anid. solforosa libera:	20 mg/l
pH:	3,41		

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

Produzione vendemmia 2009 : 7'994 bottiglie