



ROSSO DI MONTALCINO - 2006 - 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 piovoso e non troppo freddo, il lieve ritardo al germogliamento è stato recuperato entro giugno. La primavera assai piovosa ha permesso di passare il periodo estivo senza alcun stress, portando le uve ad una maturazione molto equilibrata. Vendemmia il 12 ed il 13 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 30° C, in vasche di acciaio da 80 hl basse e larghe.
- 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 le spezie intriganti del rovere della barrique ed il potente frutto varietale. Aromi primari del Sangiovese molto evidenti.
- Sapore: Pieno e sapido, con grande equilibrio tra la potenza e l'eleganza. Struttura importante con tannini morbidi in un corpo ricco, con retrogusto lungo e gustoso.

Dati analitici:

- Alcool: 13,4%
Acidità totale: 5,2 g/l

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

Produzione vendemmia 2006 : 10'260 bottiglie