

## Rosso di Montalcino 2022 DOC



<b>Zona di produzione</b>	Montalcino, Località Sant'Angelo in Colle ad un'altitudine di 250 m s.l.m.
<b>Vigneto</b>	Terreno collinare ricco in argilla e di bassa fertilità. Sesto d'impianto: 2,40x0,90 m, 4'600 viti/ha.
<b>Andamento climatico</b>	Inverno e primavera miti con precipitazioni nella norma, condizioni che hanno portato ad un germogliamento e ad una crescita vegetativa regolare. Dal mese di maggio valori termici al di sopra delle medie stagionali ed assenza di piogge. L'apparato fogliare ha reagito a questo eccezionale andamento, sviluppandosi in modo più contenuto e, grazie anche alle piogge di metà agosto, è stata raggiunta una buona maturazione delle uve. Vendemmia il 7 settembre.
<b>Vitigno</b>	Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con attenta cernita dei grappoli migliori.
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione sulle bucce per 12 giorni a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in vasche di acciaio da 60 e 80 hl basse e larghe.
<b>Affinamento</b>	Botte grande di Allier da 30 hl e 10 hl per 8-9 mesi. Il resto dell'affinamento avviene in acciaio inox, per preservarne la freschezza. Imbottigliamento il 19 dicembre 2023.
<b>Colore</b>	Rosso rubino vivace.
<b>Profumo</b>	Ampio ed invitante. Frutto primario del Sangiovese molto evidente.
<b>Gusto</b>	Un grande equilibrio tra il volume e l'eleganza, bilanciato da una vivace acidità. Retrogusto lungo, pulito e sapido.

Tempertura di servizio 16-18°C

Produzione vendemmia 2022: 5'333 bottiglie