



ROSSO DI MONTALCINO - 2007 - 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 mite e poco piovoso, partenza vegetativa nella media. Gran caldo a fine fioritura (dal 20 al 27 di maggio), poi finalmente un po' di piogge e ritorno a temperature normali. Giugno e luglio normalmente caldi. Dal 10 al 15 di agosto ca 70 mm di piogge hanno risolto gli incipienti problemi di siccità, conducendo ad una vendemmia con gradazioni abbondanti.

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 intriganti spezie 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:	14,0%	Acidità totale:	5,4g/l
Estratto netto:	30,2 g/l	Acidità volatile:	0,44 g/l
Anidride solforosa totale:	70 mg/l	Anid. solforosa libera:	24 mg/l
pH:	3,49		

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

Produzione vendemmia 2007 : 10'224 bottiglie