

Rosso di Montalcino 2019 DOC



Zona di produzione	Montalcino, Località Sant'Angelo in Colle ad un'altitudine di 250 m s.l.m.
Vigneto	Terreno collinare ricco in argilla e di bassa fertilità. Sesto d'impianto: 2,40x0,90 m, 4'600 viti/ha.
Andamento climatico	Annata generosa. Ad una primavera non piovosa ma fredda, è seguita un'estate calda caratterizzata inizialmente da abbondanti piogge. L'accumulo di riserve idriche ha favorito uno sviluppo vegetativo rigoglioso. Nel mese di settembre, giornate soleggiate e notti fresche hanno accompagnato le uve ad una maturazione ottimale. Vendemmia il 20 settembre.
Vitigno	Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con attenta cernita dei grappoli migliori.
Vinificazione	Fermentazione sulle bucce per 15 giorni a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in vasche di acciaio da 60 e 80 hl basse e larghe.
Affinamento	12 mesi in botte grande di rovere francese e acciaio inox. Imbottigliamento il 15 dicembre 2020.
Colore	Rosso rubino vivace.
Profumo	Ampio ed invitante. Frutto primario del Sangiovese molto evidente.
Gusto	Un grande equilibrio tra il volume e l'eleganza, con una struttura verticale. Retrogusto lungo, pulito e sapido.

Temperatura di servizio 16-18°C

Produzione vendemmia 2019: 10'666 bottiglie