

Rosso di Montalcino 2020 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	Inizio inverno con abbondanti piogge e ripristino delle riserve idriche. Seguono mesi senza pioggia e temperature superiori alla media del periodo. L'usuale potatura tardiva ha scongiurato un germogliamento precoce e l'eventuale rischio gelata. Decorso vegetativo regolare. Le condizioni meteo di maggio e giugno, con poche piogge e temperature miti, hanno agevolato la gestione fitosanitaria. Estate molto calda, che ha richiesto un'attenta gestione della chioma mirata a contrastare i danni da scottatura. Raccolta uva sana di ottima qualità, ma in quantità minore. 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 17 dicembre 2021.
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.

Tempertura di servizio 16-18°C

Produzione vendemmia 2020: 6'133 bottiglie