

Rosso di Montalcino 2021 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	Inverno mite con scarse precipitazioni. I mesi di febbraio e marzo hanno registrato temperature sopra la media, anticipando l'inizio del ciclo vegetativo. Un drastico calo delle temperature è avvenuto nella notte tra il 7 e l'8 Aprile. La potatura invernale tardiva ha limitato i danni da gelata, che hanno comunque portato ad una riduzione della quantità di grappoli per pianta. Il minor carico produttivo ha facilitato la vite nell'affrontare l'andamento climatico estivo asciutto, a tratti siccitoso, senza causare eccessivo stress alla pianta, che ha mantenuto una parete fogliare sana e rigogliosa fino alla vendemmia. Vendemmia il 17 settembre.
Vitigno	Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con attenta cernita dei grappoli migliori.
Vinificazione	Fermentazione sulle bucce per 16 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 22 dicembre 2022.
Colore	Rosso rubino vivace.
Profumo	Ampio ed invitante. Frutto primario del Sangiovese molto evidente.
Gusto	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 2021: 6'626 bottiglie