

Rosso di Montalcino 2022 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 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.
Vitigno	Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con attenta cernita dei grappoli migliori.
Vinificazione	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.
Affinamento	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.
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 2022: 5'333 bottiglie