

Rosso di Montalcino 2023 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 precipitazioni regolari. Il 23 gennaio una bella nevicata ricopre Montalcino e le sue vigne. Usuale potatura tardiva a fine marzo per scongiurare danni da gelata. Le fasi fenologiche del germogliamento e della fioritura sono state regolari e supportate dalle abbondanti piogge che hanno caratterizzato tutta la primavera e l'inizio dell'estate. La gestione fitosanitaria è stata attenta ed impegnativa. Ad Agosto alte temperature e benefiche piogge a fine mese. Settembre soleggiato e caldo con escursioni termiche che hanno accompagnato le uve ad una maturazione equilibrata. Vendemmia 11 e 28 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 37 e 64 hl basse e larghe.
Affinamento	Botte grande di Allier da 30 hl e 10 hl per 9 mesi. Il resto dell'affinamento avviene in acciaio inox, per preservarne la freschezza. Imbottigliamento il 18 dicembre 2024.
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 2023: 5'400 bottiglie