



ROSSO DI MONTALCINO 2021

Denominazione di Origine Controllata

IL VINO

Il Rosso di Montalcino Sanlorenzo è ottenuto dai vigneti più giovani dell'azienda che si aprono come un anfiteatro sulla valle dell'Orcia e verso il mare. Il terreno mediamente argilloso e ricco di pietre, e il particolare microclima degli oltre 400 metri di altitudine, rendono particolarmente delicato il gusto del Sangiovese coltivato in questi vigneti. Vinificato in vasche di acciaio, viene successivamente affinato in barriques "vecchie" di varie dimensioni in modo da raggiungere un equilibrio ottimale. Un ulteriore affinamento in bottiglia completa il lavoro di cantina per portare nel bicchiere un vino fruttato ma con una struttura importante. Gli aromi freschi di ciliegia matura e i piacevoli sentori di legno in sottofondo lo rendono al palato equilibrato ed elegante, gli conferiscono un gusto particolare che lo distingue. Questo vino si abbina molto bene con tutti i piatti a base di carne rossa e ai formaggi.

L'ANNATA

L'annata 2021 è stata caratterizzata dalla siccità dei mesi estivi, infatti dopo le abbondanti piogge invernali non è piovuto fino all'autunno.

Complice un fine inverno caldo le viti hanno germogliato presto, a metà marzo per poi essere costrette ad una brusca frenata ad inizio aprile per un'ondata di freddo che ha creato non pochi problemi in alcune zone, per fortuna ci ha risparmiato.

Giugno e luglio sono stati miti e non troppo caldi favorendo la crescita delle viti e dell'uva senza problemi, ad agosto sono arrivate alcune ondate di caldo che hanno messo in evidenza la carenza di pioggia ma comunque le viti hanno retto abbastanza bene.

Invaiaatura iniziata nella norma, primi di agosto, per chiudersi verso il 25. Purtroppo siamo stati colpiti da un'intensa grandinata il 23 di agosto che ha distrutto buona parte delle foglie e una parte dell'uva.

Fortunatamente dopo questa pioggia e grandine il tempo è rimasto sano fino a vendemmia permettendo all'uva colpita di asciugarsi e non muffare e a quella sana di completare la maturazione.

Vendemmia 7 e 8 ottobre, poca produzione ma di ottima qualità.

Posizione cantina:

Montalcino, Toscana

Uva:

100% Sangiovese

Denominazione:

Rosso di Montalcino DOC

La vigna:

si trovano nella zona sud ovest di Montalcino a 500 mt Slm. Hanno un'età da 5 a 25 anni. Produzione per ettaro dai 35 ai 60 quintali per ettaro.

Data vendemmia:

7-8 ottobre 2021

Macerazione sulle bucce:

25 giorni

Fermentazione e invecchiamento:

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata, successivamente affinamento in barrique e tonneaux vecchi (da 5 a 10 anni).

Produzione:

4.133 bottiglie

Informazioni tecniche:

Residuo zuccherino - 0g

Tipologia annata:

Annate simili: simili 2007 - 2009 - 2015

Biologico certificato



Dove siamo