



ROSSO DI MONTALCINO 2017

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

Fine marzo e inizio aprile caldo oltre la media hanno fatto nascere i germogli con molto anticipo per poi però trovarsi di fronte ad un'ondata di freddo da metà fino a fine aprile molto pericolosa, fortunatamente a Sanlorenzo le temperature non sono andate sotto zero e i germogli si sono salvati.

Le viti si sono riprese velocemente anche grazie al caldo del mese di maggio e alla completa mancanza di piogge.

25 maggio inizio fioritura.

Nei mesi di giugno è luglio non ci sono state piogge e il caldo è andato oltre la media per molti giorni, le piante si adeguate a questo andamento, hanno retto bene la siccità e la calura.

Tutto sembrava andare bene ma una forte grandinata il 26 di luglio ha rischiato di compromettere il raccolto, per fortuna è stata violenta ma è durata poco, le foglie hanno subito grossi danni ma i grappoli solo in parte e con il caldo e la siccità di agosto si sono completamente seccati.

Inizio invaiatura 10 di agosto.

Un po' di pioggia ad agosto e inizio settembre hanno ridato equilibrio e ci siamo avviati verso la vendemmia che è stata in linea con gli altri anni ad inizio ottobre.

Annata complicata ma le viti hanno risposto bene alle tante attenzioni, l'uva e di conseguenza il vino è ricco ed equilibrato, sarà anche questo un ottimo Brunello Bramante.

Data vendemmia 5 e 6 ottobre

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:

5/6 ottobre 2017

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:

5000 bottiglie

Informazioni tecniche:

Residuo zuccherino - 0g
Solforosa totale - 78 mg/l
Alcol - 14%

Biologico certificato

