

Sanlorenzo Rosso di Montalcino Doc 2007

L'annata 2007 è stata caratterizzata da un andamento stagionale anomalo. L'inverno mite, la primavera calda e un luglio torrido hanno messo a rischio siccità la vite, mentre le piogge del mese di agosto e i giorni caldi di settembre hanno ristabilito l'equilibrio idrico delle piante e permesso un'invasatura buona. In questo contesto la vite ha avuto uno sviluppo diverso dagli altri anni con i primi germogli e la fioritura usciti prematuramente (20-25 giorni). In giugno e luglio abbiamo avuto un rallentamento della crescita e un precoce inizio dell'invasatura (15 luglio) che si è protratta in modo anomalo, a causa delle piogge e delle temperature sotto la media, nel mese di agosto, diminuendo l'anticipo accumulato nei mesi scorsi. In questo clima le uve sono cresciute sane, nel vigneto i grappoli erano radi e ben disposti sulle piante (frutto di un'accurata selezione) e siamo arrivati al massimo della maturazione senza problemi. La vendemmia si è svolta in linea con gli ultimi anni (1-2 ottobre) e l'uva una volta in cantina si è presentata con una percentuale zuccherina sopra la media mentre l'acidità si è mantenuta buona. Nell'insieme un'eccellente vendemmia.

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 Grosso coltivato in questi vigneti. Vinificato in vasche di acciaio a temperatura controllata, viene successivamente affinato per 12 mesi in "legni" di varie dimensioni in modo da raggiungere un equilibrio ottimale. Un ulteriore affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia completa il lavoro di cantina durato 16 mesi per portare nel bicchiere un vino molto fruttato e morbido ma con una struttura importante. Con i suoi aromi freschi di ciliegia matura e i piacevoli sentori di legno in sottofondo, si presenta al palato equilibrato ed elegante e con un gusto particolare che lo distingue.

The year 2007 was characterised by anomalous seasonal weather. The mild winter, the warm spring, and a torrid July threatened the vines with dryness, while the August rains and the hot September days re-stabilised the balance of water of the plants and allowed the fruit to turn dark nicely. Given this context, the vines developed differently than in other years, with the first buds and the flowers appearing prematurely (by 20-25 days). In June and July we had a slowdown of growth and a premature darkening of color (by 15 July) that continued in an anomalous way because of the rains and unseasonably low temperatures during the month of August, which evened out the early development that had accumulated during the proceeding months. In this weather the grapes grew healthy, the bunches on the vines were spaced out and well arranged on the plants (the result of a careful selection), and we arrived at maximum maturity without any problems. The harvest took place at the same time as in other years (1-2 October), and once in the cantina, the grapes were found to have a percentage of sugar that was above average, while the acidity was maintained at a good level. On the whole, an excellent harvest.

The red wine Rosso di Montalcino Doc Sanlorenzo comes from the youngest vineyard on the farm, which opens like an amphitheatre towards the Orcia River valley and the sea. The land is generally clayey and rocky, and the special microclimate at over 400 meters above sea level gives the Sangiovese Grosso cultivated in these vineyards an especially delicate flavour. Vinified in steel vats at controlled temperatures, this wine is then aged for 12 months in wooden barrels of various sizes to reach an optimum equilibrium. Sixteen months of work in the cantina is completed with a final aging of at least 3 months in the bottle, to bring to the glass a wine that is very fruity and delicate, but which has considerable body. The fresh aromas of ripe cherries and the pleasant underlying traces of wood make it balanced and elegant to the taste, and give it a distinguished flavour.



Sanlorenzo Rosso di Montalcino 2007

- Tipologia** Rosso di Montalcino Denominazione di Origine Controllata
- Uvaggio** Sangiovese Grosso
- Vendemmia** La vendemmia viene leggermente posticipata per riuscire a realizzare un vino molto fruttato e con una struttura importante. L'uva viene vendemmiata manualmente e raccolta in piccole cassette.
- Vinificazione** In cantina, dopo una leggera pigiatura dei grappoli, viene effettuata la fermentazione per 20-25 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata dove subisce periodiche rimonte e delestage. La fermentazione malolattica, che ammorbidisce il vino, avviene in legno.
- Affinamento** Il vino viene affinato per 12 mesi, insieme alle fecce leggere, in piccole botti da 225 e 500 litri in modo da raggiungere un equilibrio ottimale. Prima di essere messo in commercio subisce un ulteriore affinamento di 3 mesi in bottiglia.
- Gradazione e valori analitici** 14% vol. Titolo alcolometrico volumico effettivo ml/100ml: 14,30. Estratto secco totale g/l: 29,4. Zuccheri riduttori g/l: 1,5. Acidità totale in acido tartarico g/l: 5,2. Anidride solforosa libera mg/l: 23. Anidride solforosa totale mg/l: 52
- Caratteristiche** Aromi freschi di ciliegia matura, piacevoli sentori di legno in sottofondo. Al palato si presenta equilibrato ed elegante, morbido e con un buon volume.
- Abbinamenti** Si sposa molto bene con tutti i piatti a base di carne rossa e ai formaggi.
- Confezione** Bottiglia "bordolese europea" (31,5x7,5cm - 1,3kg). Cartone da 6 bottiglie orizzontali (33x25x17cm - 7,8kg). Pallet "euro" 80 cartoni (120x90x185cm - 650kg).



- Wine Type** Rosso di Montalcino Controlled Denomination of Origin
- Grape type** 100% Sangiovese Grosso
- Harvest** The slightly late harvest of these grapes results in a very fruity wine with significant body. The grapes are harvested by hand and gathered in small crates.
- Vinification** In the cantina, after the bunches are lightly pressed, they are allowed to ferment in steel vats at a controlled temperature for 20-25 days. Periodically during this time, must is passed over the grape dregs (a technique known as rimontaggio) and the vats are completely emptied and refilled (a technique known as delestage).
- Aging** The wine, with light sediment, is aged for 12 months in small barrels of 225 and 500 litres to reach an optimum equilibrium. Before being made available for consumption it is allowed to age a further 3 months in the bottle.
- Analytic values** Alcohol content: 14%. Effective alcoholometric volume title: 14.3ml/100ml. Total dry extract: 29.40g/l. Residual sugar: 1.5g/l. Titratable acidity as tartaric acid: 5.2g/l. Free sulphur dioxide: 23mg/l. Total sulphur dioxide: 52mg/l.
- Characteristics** Fresh aromas of ripe cherries, with pleasant woody undertones. It is balanced and elegant to the taste, soft, with good body.
- Combinations** Sanlorenzo Rosso di Montalcino goes very well with all red meat and cheese dishes.
- Packaging** "European Bordeaux" type bottles (31.5x7.5cm - 1.3kg). Horizontal cartons of 6 bottles (33x25x17cm - 7.8kg). "Euro" pallets of 80 cartons (120x90x185cm - 650kg).
- Production** 9,000 bottles