

Sanlorenzo Rosso di Montalcino Doc 2008

L'annata 2008 iniziata con molte piogge nel periodo primaverile che si sono protratte fino a metà giugno, dando alcuni problemi per lo sviluppo delle piante; la fioritura è avvenuta in ritardo di qualche giorno, inizio giugno, mentre la fine dell'allegagione si è allungata più del normale a causa del clima troppo freddo e umido.

Il mese di luglio è stato caldo sopra la media, mentre l'agosto è stato nella norma e con l'inizio dell'invaiaura i primi del mese siamo arrivati a settembre con l'uva tutta invaiata. Settembre è stato buono con poche piogge e temperature nella media. L'uva che era sana e ben disposta sulle piante, frutto di un'accurata selezione dei grappoli, è arrivata a maturazione nella media degli anni passati ed è stata raccolta il 6 e 7 ottobre.

L'uva una volta in cantina ha mostrato un buon tenore zuccherino e un acidità sopra la media rispetto agli anni passati.

Nell'insieme una buona annata per i vigneti di Sanlorenzo.

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 2008 began with a lot of rain during the spring that continued until mid-June, leading to some problems for plant development; flowering, later than usual by some days, took place at the beginning of June, while the setting took longer than normal because the weather was too cool and damp.

The month of July was hotter than average, while August was as expected, and with the grapes beginning to darken at the beginning of the month, we arrived to September with the grapes fully darkened. September was a good month, with little rain and temperatures in the average. The grapes were healthy and well-arranged on the plant, the result of an accurate selection of the bunches, and arrived at maturation within the average of past years. The harvest took place on 6-7 October.

Once in the cantina, the grapes were found to have a good sugar content and an acidity that was above average with respect to past years.

All told, it was a good year for the Sanlorenzo vineyard.

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 2008

- 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.
- 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** 13,5% vol. Titolo alcolometrico volumico effettivo ml/100ml: 13,51. Estratto secco totale g/l: 29,8. Zuccheri riduttori g/l: 1,4. Acidità totale in acido tartarico g/l: 6,4. Anidride solforosa libera mg/l: 18. Anidride solforosa totale mg/l: 57
- 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).
- Produzione** 8.100 bottiglie.



- 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: 13.5%. Effective alcoholmetric volume title: 13.51ml/100ml. Total dry extract: 29.8g/l. Residual sugar: 1.4g/l. Titratable acidity as tartaric acid: 6.4g/l. Free sulphur dioxide: 18mg/l. Total sulphur dioxide: 57mg/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** 8,100 bottles