



ROSSO DI MONTALCINO 2010

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 2010 è stata più difficile degli anni precedenti. Il germogliamento è iniziato in ritardo a causa del freddo e delle piogge primaverili, che si sono protratte durante tutte le fasi di crescita causando un particolare ritardo alla fioritura e alla chiusura del grappolo. A luglio un'ondata di caldo ha fatto sì che le viti crescessero molto velocemente facendo recuperare una settimana e permettendo un inizio dell'invaiaitura ai primi di agosto. Il mese di agosto ha portato numerose piogge nei primi quindici giorni rallentando l'invaiaitura e facendo insorgere i primi focolai di muffa.

Questa situazione incerta ha comportato una forte selezione dei grappoli per essere sicuri di avere un carico sostenibile nelle piante in caso di piogge. Fortunatamente a settembre e ottobre si sono alternati giorni di pioggia a lunghi periodi di sole evento, fino a giungere all'ottimale maturazione delle uve dopo il 10 di ottobre e al raccolto il 15 e 16 ottobre. È stata una vendemmia di scarsa quantità, circa 1/5 in meno di produzione ma di buona qualità, sicuramente in linea con gli anni passati.

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:

15-16 ottobre 2010

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:

5773 bottiglie



Dove siamo