



ROSSO DI MONTALCINO 2018

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

La 2018 è da considerarsi un'annata fredda e piovosa, l'inverno e la primavera sono stati caratterizzati da intense piogge fino a giugno e sono state abbondanti anche nella fine di agosto e inizio settembre periodo solitamente asciutto mentre il mese di luglio è stato asciutto e caldo. Le temperature sono state spesso sotto la media e non si è mai avuto picchi di calore, solo il mese di luglio è stato più costante mentre il settembre ha avuto temperature più basse. Le viti hanno avuto una buona crescita nel periodo maggio giugno ma con un netto ritardo a causa delle basse temperature, il germogliamento è stato a metà aprile e la fioritura a fine maggio. Il tempo stabile di luglio ha facilitato l'iniziativa, però le piogge di fine agosto e inizio settembre hanno rallentato la maturazione. Fortunatamente il fine settembre è stato asciutto e le uve hanno completato la maturazione. Data vendemmia 4 ottobre con qualità eccellente

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:

4 ottobre 2018

Macerazione sulle bucce:

25 giorni

Fermentazione e invecchiamento:

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

Produzione:

5000 bottiglie

Informazioni tecniche:

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

Tipologia annata:

Calda - Annate simili: simili 2012

Biologico certificato



Dove siamo