



ROSSO DI MONTALCINO 2019

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 2019 è stata una vendemmia eccezionale sia nella quantità che nella qualità, un inverno mediamente piovoso è stato seguito da un marzo e aprile caldi ed asciutti, le viti hanno germogliato bene e sono cresciute velocemente. Maggio è stato molto piovoso e le piante hanno rallentato la crescita, poi a giugno un cambio di rotta deciso con a due mesi asciutti e caldi. Csicchè l'uva cresciuta bene e nei tempi giusti, l'inizio dell'invasatura è stato nei primi giorni di agosto per essere conclusa a fine agosto. Il clima di settembre caldo ma non troppo con alcune piogge ha contribuito alla buona maturazione, la vendemmia è stata il 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 2019

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 - 64mg/l
Alcol - 14%

Tipologia annata:

Equilibrata - Annate simili: simili 2010 - 2016

Biologico certificato



Dove siamo