SANLORENZO

ROSSO DI MONTALCINO 2022

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 2022 è stata caratterizzata da un inverno, freddo ma secco, seguito da una primavera mite, con pochissima pioggia, che ha permesso una lenta ma omogenea, crescita dei germogli. Il germogliamento è iniziato i primi giorni di aprile e un clima mite ha favorito la crescita delle piante anticipando la fioritura a fine maggio, in anticipo di 10/15 giorni. Da inizio giugno si sono registrate temperature di 30 gradi, più tipiche dei mesi estivi e a luglio hanno segnato picchi al di sopra dei 35 gradi. Le piante hanno resistito bene e sono cresciute mantenendo i giorni di anticipo della fioritura arrivando all'invaiatura il 20 luglio. Fortunatamente la siccità è terminata il 29 luglio con una prima pioggia seguita poi nel mese di agosto da altri giorni freschi e piovosi, senza però esagerare e mettere a rischio la sanità delle uve. Un buon settembre, con buone escursioni termiche fra il giorno e la notte ha portato le uve a maturazione entro la fine del mese.

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:
26/27 settembre

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:
4133 bottiglie

Informazioni tecniche:
Residuo zuccherino - 0g
Solforosa totale – 73 mg/l
Alcol - 15%

Tipologia annata:
Annate simili: 2007 2009 2011 2017

Biologico certificato

Dove siamo **Area** **Vigne**

Sanlorenzo
Podere Sanlorenzo, 280 Montalcino (Si)
info@poderesanlorenzo.net | Tel e Fax +39 0577 832965 | Mobile +39 339 6070930
www.poderesanlorenzo.net