SANLORENZO

ROSSO DI MONTALCINO 2023

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 2023 è stata caratterizzata da un periodo piovoso che è durato tutto il mese di maggio e metà mese di giugno, questo evento straordinario a provocato molti problemi nei vigneti. La peronospera ha colpito sia le giovani foglie che i piccoli grappoli distruggendo in pochi giorni circa il 70% della produzione. La poca uva rimasta ha goduto di un luglio ed agosto con un buon clima ed è stata raccolta poco dopo metà settembre.

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 12 quintali.

Data vendemmia:
25 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:
5034 bottiglie

Informazioni tecniche:
Residuo zuccherino - 0g
Solforosa totale – 72 mg/l
Alcol - 14%

Tipologia annata:
Annate simili: non ci sono annate simili

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