



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2017

Vigneti

Colle, altitudine 480 mt esposizione nord est
Castelnuovo, altitudine 230 mt esposizione sud est

Fermentazione

Spontanea in tini di acciaio inox
a temperatura controllata

Invecchiamento in botte

48 mesi in botte da 50 hl e 30 hl
di rovere di Slavonia

Resa per ettaro

30 q/l

Inizio vendemmia

16 settembre 2017

Imbottigliamento

11 novembre 2019

Produzione



6.627
bordolessi lt 0,75

Vitigno



Sangiovese
100%

Alcool	Acidita' totale	Estratto secco
14,93 %	5,9 g/l	31,2 g/l
Solforosa libera	Solforosa totale	
20 mg/l	54 mg/l	

Note sull'annata:

l'annata 2017 è stata caratterizzata da grande siccità e alte temperature. Il giusto lavoro sul terreno è stato fondamentale per permettere alle piante di trovare riserve idriche. E' stato lasciato un gran cappello di foglie per poter creare più protezione possibile all'uva. La mancanza di acqua ha portato acini e grappoli di minor peso, con poco succo e buccia spessa, ma la pioggia di metà settembre ha dato freschezza alle piante e all'uva, facendo portare in cantina uve davvero buone.

Note sul vino:

colore rosso rubino intenso e brillante. All'olfatto colpisce lo spiccato aroma fruttato, prevalentemente frutti a bacca rossa e nera quali ribes, ciliegia e mora. A seguire sentori floreali e speziati. Al palato si conferma ricco ed elegante con una finissima struttura tannica evidente ma senza eccessi. Sul finale si denota una piacevole acidità rinfrescante. Se ben conservata la bottiglia può mantenere una longevità di circa 15 anni.