



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2020

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

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

Resa per ettaro

50 q/l

Inizio vendemmia

27 Settembre 2020

Imbottigliamento

07 Dicembre 2022

Produzione



6.666
bordolessi lt 0,75

Vitigno



Sangiovese
100%

Alcool	Acidita' totale	Estratto secco
14,24 %	5,8 g/l	30,6 g/l
Solforosa libera		Solforosa totale
29 mg/l		81 mg/l

Note sull'annata:

Abbiamo avuto un inizio primavera freddo e neve a fine marzo. In concomitanza della neve si è verificato il germogliamento senza danni alle gemme, per fortuna. Poi un giugno abbastanza piovoso con temperature alte ha permesso un armonico accrescimento dell'acino. In settembre le escursioni giorno/notte hanno favorito la sintesi delle sostanze nobili all'interno e all'esterno della bacca. Le precipitazioni sono state importanti, ma la pazienza di attendere ci ha dato uve con grande equilibrio.

Note sul vino:

colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso l'aroma fruttato, prevalentemente fragolina di bosco, e agrumato si unisce ben presto a sentori erbacei, nipitella e cedrina. A seguire sentori floreali. Al palato si presenta equilibrato, sapido e ricco con un tannino setoso e una vivace acidità. Sul finale è persistente e ben strutturato. Se ben conservata la bottiglia può mantenere una longevità di circa 15 anni.