



# ROSSO DI MONTALCINO DOC 2021

VINO  
BIOLOGICO



## 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

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

## Resa per ettaro

50 q/l

## Inizio vendemmia

20 Settembre 2021

## Imbottigliamento

20 Novembre 2023

## Produzione



**6.000**  
bordolessi lt 0,75

## Vitigno



**Sangiovese**  
**100%**

<b>Alcool</b>	<b>Acidita' totale</b>	<b>Estratto secco</b>
14,34 %	6,07 g/l	29,1 g/l
<b>Solforosa libera</b>	<b>Solforosa totale</b>	
19 mg/l	50 mg/l	

## Note sull'annata:

Inverno freddo e piovoso, inizio primavera straordinariamente caldo che ha fatto germogliare precocemente le viti, germogli che hanno dovuto affrontare due eventi molto freddi di aprile. Per fortuna grazie a esposizione e altezza le nostre viti hanno resistito bene. L'estate è stata calda e con scarse precipitazioni, quindi con una bassa presenza di agenti patogeni. C'è stata una bella escursione termica e questa ha garantito il mantenimento del colore delle chiome che, nonostante il caldo, erano molto verdi senza segni di sofferenza. In vigna abbiamo mantenuto una bella parete fogliare a protezione dell'uva e lavorato il terreno per mantenere l'umidità del sottosuolo. La maturazione è stata graduale e omogenea.

## Note sul vino:

colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso spiccano fragolina di bosco e mora matura. A seguire profumo di sottobosco, rabarbaro e lavanda. Al palato si presenta equilibrato, con un'acidità ben bilanciata, tannino vivace, sapido e ben strutturato. Finale lungo che lascia una bocca asciutta e armoniosa. Se ben conservata la bottiglia può mantenere una longevità di 15 anni.