

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2022



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 ql

Inizio vendemmia

22 Settembre 2022

Imbottigliamento

24 Gennaio 2025

Produzione



Vitigno



Alcool	Acidita' totale		Estratto secco
14,19 %	5,66 g/l		30,2 g/l
Solforosa libera		Solforosa totale	
26 mg/l		88 mg/l	

Note sull'annata:

Il 2022 sarà ricordato come l'anno più caldo e siccitoso di sempre, con una primavera mite e povera di piogge. Un incremento significativo delle temperature a maggio ha determinato una forte colatura dei fiori e un minor sviluppo dei grappoli, rendendoli piccoli e spargoli. La stagione 2022 si è caratterizzata per un'impressionante intensità luminosa, che ha portato a una diminuzione delle performance fotosintetiche delle viti. Per mitigare una situazione di severità non indifferente, abbiamo mantenuto alta la materia organica nel terreno, lavorando i suoli per romperne la capillarità, proteggendo la chioma. A metà agosto sono arrivate finalmente le piogge, favorendo un calo della temperatura diurna e considerevoli escursioni termiche notturne che nelle settimane successive hanno permesso alle piante di ribilanciare i parametri delle uve. La vendemmia è stata inevitabilmente anticipata. Le uve che ne risultano sono ricche dal punto di vista polifenolico e interessanti a livello aromatico.

Note sul vino:

Colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso spiccano melograno, prugna e ginepro. A seguire zagara, sandalo, salvia e pepe. Al palato si presenta sapido e strutturato, con un'acidità ben bilanciata e tannini vivaci. Finale lungo che lascia una bocca asciutta e piena. Se ben conservata, la bottiglia può mantenere una longevità di 15 anni.