



NOTE DELL'ANNATA

La 2018 è stata contraddistinta da un inverno molto freddo, le cui temperature rigide hanno condotto ad un ritardo nel germogliamento di circa una settimana rispetto alla media degli anni precedenti. La primavera è stata caratterizzata da precipitazioni abbondanti. La fioritura è avvenuta nell'ultima settimana del mese di maggio. L'estate, inizialmente fresca, è proseguita con temperature più alte a Giugno e Luglio ma non ha mai raggiunto picchi eccessivi. Le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte nei giorni antecedenti la vendemmia hanno favorito una maturazione delle uve lenta e costante.

ANNATA

2018

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Rosso di Montalcino DOC

VARIETA' DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DI GIOVANNI NERI

Il Rosso di Montalcino 2018 si presenta alla vista con un colore rosso vivo e intenso. Al naso sprigiona sentori di frutti di bosco, sui quali sveltano ciliegia e lampone. Al palato è seducente, ricco e pieno, in piena sintonia con la 2018. Il finale sapido ed equilibrato è ben sorretto da un'acidità che lascia presagire una lunga vita.

VENDEMMIA

Manuale nella prima settimana di Settembre.

ALTITUDINE (METRI)

450 s.l.m.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

18 mesi in botte

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5°

VINIFICAZIONE

Selezione manuale dei grappoli prima della diraspatura e selezione degli acini con selettore ottico. Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici in acciaio a temperatura controllata per 18 giorni.

ESTRATTO SECCO (g/lt)

29,5

ACIDITÀ TOTALE

5,7

LOTTE DI PRODUZIONE

120

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 17°