



ROSSO DI MONTALCINO 2012

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vigneti: versante Nord-Est della collina di Montalcino nell'areale del Canalicchio, a 300 mt di altitudine.



Terreno: forte componente argillosa, ricco di elementi nutritivi quali Magnesio, Potassio, Boro e Manganese.



Vitigno: Sangiovese.



Sistema di allevamento: cordone speronato con 4.000 ceppi/ha.



Sostenibilità: sovesci per migliorare la struttura del terreno, compostaggio con sarmenti di potatura per mantenere la fertilità del suolo, confusione sessuale per la prevenzione della Tignoletta.



Vinificazione: in vasca di acciaio a temperatura controllata con rimontaggi e délestage, seguiti da una medio-lunga macerazione sulle bucce.



Affinamento: 6 mesi in botte grande da 50 hl di rovere di Slavonia, seguito da un breve affinamento in bottiglia.



Vista: colore rosso rubino.



Olfatto: floreale, fruttato, fragrante.



Gusto: di buona struttura e piacevolezza, equilibrato ed armonico.



Temperatura di servizio: 16-18 °C



Abbinamento: primi piatti con salse strutturate, salumi e formaggi. Da provare con il "Cacciucco".



Prima annata: 1975



Formati: 0,75 l

ROSSO DI MONTALCINO 2012

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Note annata

Annata piuttosto fuori dai canoni per il Brunello, con un inverno molto caldo rispetto alle medie locali ed abbondanti nevicate nel finire della stagione che hanno messo a dura prova i germogli a rischio gelate. Dopo una primavera costante nell'andamento climatico, i vigneti hanno sofferto una calda e seccitosa estate con assenza di piogge fino al mese di agosto, a cui hanno reagito grazie alle riserve idriche immagazzinate con la neve di febbraio. Dopo un calo delle temperature a fine agosto, le escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno fatto sì che si vendemmiasse in un settembre tradizionale per i nostri standard ed in condizioni ideali.