



Rosso di Montalcino DOC

2024

Vigneti	Podernovone, altitudine 500m esposizione sud-ovest, impianto 1998 Le Chiuse di Sotto, altitudine 250m esposizione nord-est, impianto 1989
Terreni	Galestro, scisti calcareo marnose, sabbia, argille bianche
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità viti per ettaro	4'500 piante
Vendemmia	manuale, in cassette, dal 25 settembre
Temperatura di fermentazione	28°C per 5-6 giorni
Tempo di macerazione	circa 18 giorni
Maturazione	7 mesi in botti di rovere «nuovo» di Slavonia da 5, 10, 21 e 25hl
Imbottigliamento	11 novembre 2025
Produzione	13180 bottiglie da 0.75l, 70 magnum da 1,5l
Formati Vitigno	0.75l e 1.5l Sangiovese 100%
Alcool Acidità totale	13.50% 5.85 gr/l
Zuccheri residui Estratto secco	0.5 gr/l 28.6 gr/l
Flavonoidi – Quercetina	Può darsi che una concentrazione di polifenoli provochi la formazione di sedimenti nel vino. Ciò non pregiudica il gusto e nell'evenienza, in caso di presenza, può essere sufficiente una leggera decantazione del vino.

L'annata 2024: Il periodo primaverile si è concluso nel complesso con una buona condizione fitosanitaria delle piante, grazie all'attento intervento sul vigneto ad al costante monitoraggio della parete vegetale e delle infiorescenze. A fine primavera i vigneti erano in piena fioritura e ne è conseguita una buona allegagione frutto. Nel periodo estivo c'è stata una grande attenzione alla gestione della parete fogliare e della fascia grappolo e sono state effettuate lavorazioni meccaniche a ricolma del sottofila per maggiore protezione possibile dell'apparato radicale dalle irradiazioni solari. Grazie ad un lavoro di passaggi selettivi delle uve ed un meteo nel finale di maturazione ottimale, la qualità dei vini è da ritenersi soddisfacente per i nostri obiettivi. Il nostro sangiovese adibito a Rosso di Montalcino, sempre di base proveniente dai nostri vigneti con vegetazione più accentuata, si presenta di buona freschezza, piacevolezza, facile beva, buona complessità strutturale improntata sull'eleganza e con un buonissimo equilibrio di valori in tutte le sue componenti.

Note degustative: Colore rubino intenso con note intensi di frutti di bosco, ciliegie e arancia rossa. Il palato è molto succoso con elegante equilibrio, acidità rinfrescante e con una finissima struttura tannica. Da godere ora, ma ha il potenziale di sbocciare in un vino più complesso fino ai prossimi 10 anni.