

2023

Rosso di Montalcino

D.O.C. 



Altitude: Da 480 a 520 m s.l.m.

Suoli: Suoli profondi, ricchi di argilla con buona capacità idrica.

Sistema di allevamento: Cordone speronato e Guyot.

Viticoltura: Biologica e sostenibile. Il sovescio viene usato quando necessario per bilanciare i nutrienti, migliorare la porosità del suolo e ridurre l'erosione. La potatura è adattata all'età del vigneto, al tipo di suolo, al vigore e all'esposizione, al fine di ridurre al minimo lo stress e aumentare la longevità delle viti. Rame, zolfo e antagonisti naturali vengono utilizzati per combattere i patogeni. Il letame naturale arricchisce la vitalità del suolo e i corroboranti vegetali rafforzano le difese delle viti.

Vendemmia: Raccolta a mano tra il 30 settembre e il 5 ottobre.

Note di vendemmia: L'inverno è stato asciutto e mite, causando un leggero ritardo nel germogliamento. Le condizioni di siccità sono continuate fino ad aprile, ma da maggio ad agosto le abbondanti piogge hanno contribuito a un'eccellente allegagione. Nonostante il rischio della peronospora, questa è stata gestita efficacemente con metodi biologici. L'invaatura è iniziata i primi di agosto, seguita da un fine estate molto caldo. L'annata è stata caratterizzata da intense piogge in primavera e alte temperature in estate, il tutto mitigato da venti costanti.

Resa media: 60 q/ha.

Vinificazione: La fermentazione, durata 8 giorni, è stata fatta in vasche di acciaio tronco-coniche a temperature controllate non eccedenti i 23°C. A questa sono seguiti altri 6 giorni di macerazione senza follature ma con leggere bagnature del cappello per omogenizzare la massa.

Affinamento: Metà del vino ha maturato in vasche di acciaio mentre l'altra metà in botti grandi di rovere francese per 12 mesi.

Imbottigliamento: Novembre 2024.

Produzione: 20.000 bottiglie.