

# 2024

## Rosé

### I.G.T. Toscana



**Altitudine:** 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.

**Varietà delle uve:** 100% Sangiovese.

**Metodo Agricolo:** Agricoltura biologica e sostenibile. Sovescio e inerbimento vengono applicati quando necessario per bilanciare i nutrienti, migliorare la porosità del suolo e ridurre l'erosione. La potatura è adattata in base all'età del vigneto, al tipo di suolo, al vigore e all'esposizione, per minimizzare lo stress e favorire la longevità delle piante. Rame, zolfo e antagonisti naturali sono utilizzati per contrastare i patogeni. Il letame naturale migliora la vitalità del suolo e i corroboranti vegetali rafforzano le difese delle viti.

**Periodo di Vendemmia:** Raccolto a mano il 11 Settembre.

**Note di Vendemmia:** L'annata 2024 a Montalcino è stata segnata da un inverno mite e asciutto, seguito da una primavera insolitamente piovosa, con precipitazioni abbondanti e frequenti tra aprile e giugno. Le condizioni di umidità persistente hanno richiesto un attento monitoraggio dei vigneti per prevenire lo sviluppo di malattie in particolare nelle fasi di germogliamento e allegazione. Gli interventi agronomici sono stati fondamentali per mantenere il corretto equilibrio vegeto-produttivo. L'estate si è poi stabilizzata su temperature elevate e scarse piogge, favorendo una maturazione progressiva e regolare delle uve.

**Vinificazione:** 70% fermentato in vasca d'acciaio inox per 12 giorni a 18°C. Affinato per 6 mesi sui lieviti.  
30% fermentato in barrique francesi e affinato per 6 mesi sui lieviti.  
Bâtonnage settimanale.

**Imbottigliamento:** Febbraio 2025.

**Produzione:** 2.900 bottiglie.