Uccelliera



ROSSO DI MONTALCINO 2024

DENOMINAZIONE ROSSO DI MONTALCINO – Denominazione di Origine Controllata
ANNATA 2023 – bottiglie prodotte: 31.866 da 750 ml e 400 da 1500 ml

VITIGNO 100% Sangiovese selezionato a Montalcino

VIGNETI vino ottenuto dalla selezione di uve sangiovese riclassificate dai vigneti iscritti alla denominazione Brunello di Montalcino e dai vigneti iscritti a Rosso di Montalcino per una superficie complessiva di circa 11 ettari impiantati negli anni 1988/1998/2000 a Castelnuovo dell'Abate, zona sud-est di Montalcino ad un'altitudine di circa 150, 250 e 350 mt s.l.m. Il terreno si presenta argilloso-calcareo, sabbioso e galestroso di medio impasto, ricco di minerali e scheletro.

METODO DI COLTIVAZIONE il principio di sostenibilità in agricoltura guida alla valorizzazione di ogni pianta attraverso pratiche agronomiche che rispettano le caratteristiche del terreno, del vitigno e dell'annata. I vigneti sono coltivati con due forme, cordone speronato e guyot, e densità variabile da 3000 a 5700 ceppi/ettaro.

ANDAMENTO STAGIONALE l'inverno è stato caratterizzato da temperature abbastanza miti ed in primavera il germogliamento è avvenuto in tempi regolari. Nei mesi di maggio e giugno le piogge sono state frequenti ed hanno leggermente ritardato la fioritura. La disponibilità idrica ha favorito lo sviluppo vegetativo e la crescita dei grappoli. Temperature tipicamente estive si sono registrate a partire dalla seconda metà di giugno e sono gradualmente scese, mantenendo buone escursioni termiche, da fine agosto con il ritorno di fenomeni precipitosi che si sono verificati anche durante il mese di settembre.

VENDEMMIA raccolta manuale da fine settembre svolta da personale qualificato dell'azienda.
Le uve selezionate al momento della raccolta sono frutto di un'attenta gestione della fase vegetativa delle viti affinché esprimano al meglio le caratteristiche della denominazione.

CANTINA dopo la vendemmia le uve raccolte raggiungono in breve tempo la cantina dove vengono raffreddate con ghiaccio secco che protegge dall'ossidazione e preserva le caratteristiche originali del frutto e indirizzate alla diraspatura. Le basse temperature sono mantenute per 7/8 giorni e consentono lo sviluppo di lieviti indigeni. La fermentazione alcolica inizia spontaneamente a circa 12°C fino ad un massimo di 27°C, per un periodo complessivo di 25/30 giorni con frequenti rimontaggi. La trasformazione dello zucchero in alcol avviene ad una temperatura fra 20 e 25°C. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica è svolta in tini di acciaio inox. L'evoluzione in contenitori di legno di rovere di Slavonia e francese di varie dimensioni per alcuni mesi è seguito da un ulteriore affinamento di minimo 4 mesi in bottiglia.

NOTE ANALITICHE Alcol 13.5% Vol.; acidità totale 5.25 g/l; estratto secco 29.7 g/l; zuccheri riduttori<1 g/l