



VENDEMMIA

25 Settembre 2010. Resa: 20,5 hl/ha (30 q.li/ha di uva).

CLIMA

La primavera 2010 è stata caratterizzata da alcune piogge piuttosto forti durante la fase del germogliamento. I germogli sono apparsi un po' titubanti già verso metà/fine aprile, quindi in leggero anticipo rispetto all'anno precedente. Alla fine di maggio abbiamo avuto alcune brevi piogge, che però non hanno recato nessun reale danno alla fioritura. Solo il rischio contagio da parte della peronospora era abbastanza alto e abbiamo dovuto rimanere sempre in guardia. Poi le temperature hanno cominciato a salire lentamente e moderatamente. A parte qualche breve rovescio, a giugno il clima è stato molto favorevole alle vigne. Soltanto al cambio mese sono state raggiunte temperature massime di 31°C che hanno scaldato i vigneti. Anche nelle settimane di luglio, solitamente molto calde, abbiamo lavorato bene in vigna senza soffrire troppo, con temperature che arrivavano a massimo 34°C. Ad agosto le temperature non hanno poi più superato i 34°C. Verso la fine del mese alcune piogge estive hanno definitivamente posto fine ai picchi di calura estiva. Ma la pressione della peronospora ci ha fatto correre anche in agosto. Abbiamo dovuto togliere maggiormente le femminelle per favorire da un lato l'areazione nella zona dei grappoli, dall'altro per tenere sotto controllo l'alto rischio di infezione delle giovani foglie. Settembre poi ha dato il meglio di sé con notti fresche e giorni soleggiati ancora abbastanza caldi, favorendo così una magnifica maturazione sia dei polifenoli che degli aromi. E' stata quindi tutto sommato un'annata moderata senza gli estremi climatici che invece si sono presentati a volte in passato. Abbiamo potuto lasciare che le uve maturassero a lungo in vigna. In questo modo il promettente potenziale qualitativo dei grappoli si è potuto sviluppare durante l'anno fino alla vendemmia e all'arrivo nei tini. Già l'aspetto estetico di ogni singolo grappolo di questa vendemmia ci ha affascinati. Questa annata è stata per noi un meraviglioso regalo della natura e come tale rimarrà nella nostra memoria.

TERRENO

Argilla in parte molto calcarea (marna), ricca di scheletro e di facile disaggregazione. Questo terreno si è formato nel periodo di transizione fra il cretaceo e il terziario durante la fase di sollevamento della crosta terrestre. Tuttora continua a sollevarsi e spesso evidenzia composizioni diverse a poca distanza.

VIGNETI

Le uve per questo vino provengono dalla parte alta del vigneto "Pian Bassolino" denominato "Bassolino di Sopra", che si trova ad un'altitudine di 370-390m.

Descrizione tecnica della vigna "Pian Bassolino":

SUPERFICIE VIGNETO: 20.650 mq

ANNO DI IMPIANTO: 1998

VARIETÀ: Sangiovese

PORTINNESTO: 110R, 101-14, 420A, 161-49, 3309C

SESTO DI IMPIANTO: 2,5m x 0,7m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

TESSITURA: AS (S38/L25/A37)

QUOTA MEDIA: 340 m

PENDENZA: 13°

ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest

FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti.

Argilliti grigio-bruno e calcilutiti (Cretacico sup.-Paleocene).

VINIFICAZIONE	<p>Come tutti gli anni l'uva è stata ulteriormente controllata e selezionata a mano sul tavolo di selezione. L'uva diraspata ha cominciato a fermentare soltanto dopo due giorni. L'andamento della fermentazione spontanea è stato abbastanza lento ma continuo e ci sono volute più di sei settimane alla completa trasformazione degli zuccheri. La temperatura massima è stata di 33°C. La macerazione sulle bucce è durata 5 settimane e alla fine dell'ultima settimana di novembre si è svolta la svinatura. La fermentazione malolattica è iniziata già nei tini di acciaio verso la fine della fermentazione alcolica.</p> <p>L'affinamento del vino è avvenuto per 45 mesi in una botte di rovere da 25hl. Come sempre durante la fase di lavorazione del vino non sono stati aggiunti né lieviti né batteri né enzimi o additivi tecnologici, per consentire di mantenere la tipicità dei vigneti da dove i nostri vini provengono.</p>
IMBOTTIGLIAMENTO	<p>Il 5 settembre 2014 abbiamo imbottigliato 2500 bottiglie da 750mL, 255 Magnum da 1,5L e 15 doppie Magnum da 3L del Brunello di Montalcino DOCG 2010 Bassolino di Sopra, senza alcuna filtrazione.</p>
DISPONIBILITA'	<p>da Ottobre 2016.</p>
VIGNETI DEL VERSANTE	<p>Dall'annata 2004 abbiamo iniziato a classificare i nostri vigneti secondo diversi criteri, e da allora ogni qualità di vino è legata ad una certa vigna o porzione di vigna. Per fare questa classificazione sono stati indagati a fondo molti diversi parametri. Le caratteristiche geologiche, pedologiche, litologiche come anche la tessitura del suolo, l'inclinazione e l'approvvigionamento idrico sono solo alcuni di essi. Per rimanere coerenti a questa classificazione aziendale delle vigne, abbiamo scelto per il nostro Brunello di Montalcino Cru il nome "Bassolino di Sopra". Questo termine servirà anche in futuro semplicemente per indicare che l'uva per il nostro Brunello Cru "Bassolino di Sopra" proviene indipendentemente dall'annata sempre dalla parte alta del nostro vigneto Pian Bassolino.</p>
DATI ANALITICI	<p>ALCOOL: 14,88(vol.%) ZUCCHERI RESIDUI: 1,15(g/l) SO² TOTALE: 37(mg/l) SO² LIBERA: 16(mg/l) pH: 3,72 ACIDITÀ TOTALE: 5,10(g/l) ESTRATTO SECCO: 28,1(g/l)</p>



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2010
 "BASSOLINO DI SOPRA"
 - DATI ANALITICI -

		VINO GIOVANE ATTO A DIVENIRE BRUNELLO	BRUNELLO PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO
		03.03.11	16.07.14
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	15,2	14,88
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	4,78	5,10
pH		3,63	3,72
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	0,54	0,68
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	1	16
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	10	37
ASSORBANZA A 420 NM		3,23	2,89
ASSORBANZA A 520 NM		3,93	2,90
ASSORBANZA A 620 NM		0,88	0,68
INTENSITÀ DI COLORE		8,049	6,473
TONALITÀ DI COLORE		0,821	0,995
INDICE DI ANTOCIANI MONOMERI	mg/L	120	76
INDICE DI ANTOCIANI TOTALI	mg/L	223	193
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	2370	2271
CIANIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	6,8	7,6
DELFINIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	9,0	8,3
MALVIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%	0,2	0,4
MALVIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%	0,5	<0,1
MALVIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	53,3	53,0
PEONIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%	0,2	0,3
PEONIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%	0,3	<0,1
PEONIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	14,1	15,0
PETUNIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	15,8	15,4
ISORAMNETINA	mg/L	<1	<1
KAEMPFEROLO	mg/L	<1	<1
MYRICETINA	mg/L	3	<1
QUERCETINA	mg/L	8	3,4
QUERCETINA GLICOSIDE	mg/L	24	11,5