



VENDEMMIA	3 - 8 Ottobre 2013. Resa: 22,1 hl/ha.
VITIGNO	Sangiovese, allevato a guyot e sul cordone speronato.
CLIMA	Microclima mite con buon accumulo termico, spesso ventilato dai venti da sud-ovest e da nord. Il 2013 è stata un'annata che ha richiesto più che mai la nostra totale attenzione in vigna. Una primavera piovosa ha assicurato l'approvvigionamento idrico ma d'altra parte ha aumentato il rischio malattie. Contrastare questo rischio perlopiù con il lavoro manuale in vigna rappresentava l'effettiva sfida in questa annata. Soltanto a metà giugno si è instaurato un clima estivo stabile con tante ore di irraggiamento solare. Il tempo meraviglioso di settembre ha permesso una sana e completa maturazione dei grappoli. Venti asciutti e freschi da nord hanno portato a notti fredde ma giornate ancora miti e ci hanno regalato un'uva sana, completamente matura e finemente aromatica. La vendemmia è cominciata soltanto alla fine di settembre e si è protratta ad ottobre inoltrato.
TERRENO	La formazione geologica di questo terreno risale al cretaceo. Le viti sono radicate su un terreno argilloso in parte molto calcareo (marna), ricco di scheletro e di facile disgregazione. Caratteristico per questo terreno sono argille grigio-marroni, siltiti e conglomerati continentali che si sono formati più di 60 milioni di anni fa.
VIGNETI	Il vigneto "Pian Bassolino" si trova ad un'altitudine di 335-390 m e il vigneto "Cancello Rosso" a Castelnuovo dell'Abate ad un'altitudine di 340 m.

Descrizione tecnica della vigna "Pian Bassolino" (Brunello):

SUPERFICIE VIGNETO: 9.130 mq	PENDENZA: 13°
ANNO DI IMPIANTO: 1997	ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest
VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)	FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti.
PORTINNESTO: 110R, 101-14, 420A, 161-49, 3309C	Depositi continentali conglomeratici (Rusciniano-Villafranchiano).
SESTO DI IMPIANTO: 2,5m x 0,7m	Argilliti grigio-bruno e calciliti (Cretaceo sup.-Paleocene). Arenarie e siltiti silicoclastiche-carbonatiche (Cretaceo sup.).
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato	
TESSITURA: LS (S48/L28/A24)	
QUOTA MEDIA: 340 m	

Descrizione tecnica della vigna "Cancello Rosso" (Brunello):

SUPERFICIE VIGNETO: 5.695 mq	QUOTA MEDIA: 340 m
ANNO DI IMPIANTO: 1997	PENDENZA: 12°
VARIETÀ: Sangiovese	ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest
PORTINNESTO: 420A	FORMAZIONE GEOLOGICA: Formazione di Santa Fiora (Cretaceo sup.-Paleocene inf.). Ghiaie, sabbie e limi (Pliocene). Litofacies pelitico-arenacea-Formazione della Pietraforte (Cretaceo sup.).
SESTO DI IMPIANTO: 2,7m x 1m	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato	
TESSITURA: LS (S34/L42/A24)	

VINIFICAZIONE

Dopo il passaggio alla diraspatrice i singoli acini sono stati controllati a mano uno per uno sul tavolo di selezione, levando chicchi secchi o troppo maturi, foglie, raspi e insetti. In questo modo possiamo essere sicuri che solo gli acini migliori arrivano nel tino di rovere dei Vosgi per la fermentazione. Non usiamo né zolfo, né raffreddamento delle uve per ritardare la fermentazione. Una volta nel tino, la fermentazione è cominciata dopo due giorni. Di seguito il contenuto zuccherino dell'uva ha cominciato a diminuire in modo spedito e costante grazie ai lieviti autoctoni presenti sugli acini. Dopo più di 3 settimane anche l'ultimo resto di zucchero era stato trasformato ed è iniziata la macerazione sulle bucce per altre 2 settimane scarse. Durante la fermentazione è stata raggiunta una temperatura massima di soli 29°C. Quindi in tutto il mosto è rimasto un po' più di 5 settimane sulle bucce. In seguito il vino giovane è stato affinato per 35 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 30 hl. La fermentazione malolattica si è svolta ancora nel tino immediatamente dopo quella alcolica. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti selezionati né enzimi e batteri artificiali o altri additivi tecnologici, mantenendo così il gusto autentico e tipico dei nostri vigneti e dell'annata.

IMBOTTIGLIAMENTO

Il 19 dicembre 2017 abbiamo imbottigliato 7542 bottiglie da 750mL e 254 Magnum da 1,5L del Brunello di Montalcino DOCG 2013 Vigneti del Versante.

DISPONIBILITA'

da aprile 2018.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2013
 "VIGNETI DEL VERSANTE"
 - DATI ANALITICI -

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	Spettroscopia NIR	14,81
ZUCCHERI (GLUCOSIO+FRUTTOSIO)	g/L	HPLC	1,6
DENSITÀ RELATIVA A 20°C		Densimetria elettronica	0,99276
ESTRATTO SECCO TOTALE	g/L	Calcolo	29,7
ESTRATTO NON RIDUTTORE	g/L	Calcolo	28,2
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	Titolazione potenziometrica	5,4
pH		Titolazione potenziometrica	3,86
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	Colorimetria in flusso continuo	0,90
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	Titolazione iodimetrica	16
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	Titolazione iodimetrica	49
CARATTERISTICHE CROMATICHE			
CIANIDOLO-3-GLUCOSIDE	%		9,5
DELFINIDOLO-3-GLUCOSIDE	%		11,4
MALVIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%		0,3
MALVIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%		0,9
MALVIDOLO-3-GLUCOSIDE	%		44,9
PEONIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%		0,4
PEONIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%		0,5
PEONIDOLO-3-GLUCOSIDE	%		12,9
PETUNIDOLO-3-GLUCOSIDE	%		19,3
KAEMPFEROLO	mg/L		1
MYRICETINA	mg/L		4
QUERCETINA	mg/L	HPLC	22
QUERCETINA GLICOSIDE	mg/L	HPLC	14
ISORAMNETINA			<1