



VENDEMMIA	29 settembre 2014. Resa: 22,1 hl/ha.														
VITIGNO	Sangiovese, allevato in parte con metodo Alberello, ma soprattutto con metodo Guyot.														
CLIMA	<p>Il microclima è quasi sempre mite con un buon accumulo termico, spesso i filari sono ventilati dai venti da sud-ovest e da nord.</p> <p>Dopo la decisamente impegnativa annata 2013, l'andamento climatico anomalo del 2014 ha nuovamente richiesto la nostra totale attenzione in vigna. Un'altra primavera piovosa ha da un lato nuovamente favorito l'approvvigionamento idrico ma dal altro ha favorito anche il rischio di varie malattie. Contrastare con decisione questo rischio perlopiù con il lavoro manuale in vigna rappresentava l'effettiva sfida in quest'annata. Sicuramente la memoria ancora fresca del 2013 ci è stata di grande aiuto. Soltanto all'inizio di luglio si è poi instaurato un clima estivo più stabile con diverse ore di irraggiamento solare. A settembre ha ricominciato spesso a piovare. L'umidità persistente e le temperature piuttosto fresche hanno rallentato la maturazione dei grappoli. Soltanto grazie all'incessante sforzo dei nostri collaboratori abbiamo potuto raccogliere grappoli sani nonostante le condizioni climatiche avverse. Da metà luglio fino ad un giorno prima della vendemmia i vigneti sono stati controllati in continuazione per liberare i grappoli dai chicchi colpiti. La vendemmia è cominciata negli ultimi giorni di settembre e si è protratta fino a metà ottobre a causa di una severissima selezione già durante la raccolta.</p>														
TERRENO	<p>Nel 2014 il Brunello di Montalcino Vigneti del Versante è stato vinificato esclusivamente con uve provenienti dal vigneto Scopeta e rispecchia quindi i terreni di questa esposizione.</p> <p>Argille fortemente calcaree, marne di facile disgregazione, argille grigio-blu di origine pliocenica, alberese e flysch sono i terreni più presenti. La loro origine varia e risale alla fase di sollevamento fra la fine del Cretaceo e l'inizio del Terziario. Nei vigneti a sud-est le marne calcaree sono spesso miste ad elementi di origine vulcanica dovute alle eruzioni del Monte Amiata. Grazie alla ben presente frazione argillosa gli acini sviluppano maggiormente aromi fruttati e freschi.</p>														
VIGNETI	<p>Le uve provengono dal vigneto Scopeta, che si trova ad un'altitudine di 320 m. Al momento della vendemmia, l'età delle viti era di 11 anni.</p> <p>Descrizione tecnica della vigna "Scopeta":</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">SUPERFICIE VIGNETO: 0,7 ha</td> <td style="width: 50%;">PENDENZA: 12°</td> </tr> <tr> <td>ANNO DI IMPIANTO: 2005</td> <td>ESPOSIZIONE: Sud-est</td> </tr> <tr> <td>VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)</td> <td>FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti.</td> </tr> <tr> <td>SESTO DI IMPIANTO: 2,2m x 0,8m</td> <td>Argilla siltosa marina grigiastra (pliocene).</td> </tr> <tr> <td>SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, Alberello</td> <td>Macigno (Miocene inf. - Oligocene sup.)</td> </tr> <tr> <td>TESSITURA: AS (S24/L35/A41)</td> <td>omogeneo e molto argilloso, calcareo.</td> </tr> <tr> <td>QUOTA MEDIA: 270 m</td> <td></td> </tr> </table>	SUPERFICIE VIGNETO: 0,7 ha	PENDENZA: 12°	ANNO DI IMPIANTO: 2005	ESPOSIZIONE: Sud-est	VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)	FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti.	SESTO DI IMPIANTO: 2,2m x 0,8m	Argilla siltosa marina grigiastra (pliocene).	SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, Alberello	Macigno (Miocene inf. - Oligocene sup.)	TESSITURA: AS (S24/L35/A41)	omogeneo e molto argilloso, calcareo.	QUOTA MEDIA: 270 m	
SUPERFICIE VIGNETO: 0,7 ha	PENDENZA: 12°														
ANNO DI IMPIANTO: 2005	ESPOSIZIONE: Sud-est														
VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)	FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti.														
SESTO DI IMPIANTO: 2,2m x 0,8m	Argilla siltosa marina grigiastra (pliocene).														
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, Alberello	Macigno (Miocene inf. - Oligocene sup.)														
TESSITURA: AS (S24/L35/A41)	omogeneo e molto argilloso, calcareo.														
QUOTA MEDIA: 270 m															

VINIFICAZIONE

Il Brunello di Montalcino Vigneti del Versante ha origine nell'unico vigneto dove nel 2014 l'uva ha potuto giungere a completa maturazione, grazie a meno precipitazioni e maggiore ventilazione. Dall'inizio avevamo l'intenzione di vinificare con questa uva un Brunello Cru. Però nel 2014 non sono state raggiunte maturità eccezionali a causa della generalizzata mancanza di irraggiamento solare. Perciò la buccia degli acini è rimasta piuttosto fine, un parametro che richiedeva macerazioni più corte dopo la fermentazione. Con la tecnica della frequente separazione di bucce e mosto (delestage) durante la fermentazione, le uve provenienti dalla vigna Scopeta sono state vinificate con l'intenzione di ottenere un Brunello potente e longevo.

Come sempre immediatamente dopo la raccolta, le uve venivano selezionate a mano sul tavolo di selezione con lo scopo di vinificare solo acini sani e maturi. La fermentazione spontanea è iniziata in 24 h raggiungendo una temperatura massima di 30°C. Quest'anno la fermentazione è durata 2 settimane, e la macerazione sulle bucce altre 2 settimane, e quindi la svinatura si è svolta dopo 4 settimane. In seguito il vino giovane è stato affinato in una botte di rovere di 12,5 hl per 42 mesi. La fermentazione malolattica si è svolta subito dopo quella alcolica. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri, né enzimi o additivi tecnologici.

IMBOTTIGLIAMENTO

Il 19 luglio 2018 abbiamo imbottigliato 1472 bottiglie da 750mL e 83 magnum.

DISPONIBILITA'

Ottobre 2019.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2014
"VIGNETI DEL VERSANTE"

- DATI ANALITICI -

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	Spettroscopia NIR	13,77
ZUCCHERI RESIDUI	g/L		<0.5
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	Titolazione potenziometrica	6,3
pH		Titolazione potenziometrica	3,63
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	Colorimetria in flusso continuo	0,72
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	Titolazione iodimetrica	10
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	Titolazione iodimetrica	38
CARATTERISTICHE CROMATICHE			
ASSORBANZA A 420 NM		Spettrometria UV/Visibile	2,67
ASSORBANZA A 520 NM		Spettrometria UV/Visibile	2,59
ASSORBANZA A 620 NM		Spettrometria UV/Visibile	0,64
INTENSITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	5,898
TONALITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	1,032
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	Spettrometria UV/Visibile	1808
ANTOCIANI	mg/L	Spettrometria UV/Visibile	127
INDICE DI CATECHINE			300