



## VENDEMMIA

30 Settembre – 9 Ottobre 2009. Resa: 18 hl/ha (24 q.li/ha di uva).

## CLIMA

La primavera 2009 è stata piuttosto asciutta con poche piogge e le viti hanno cominciato a germogliare circa una settimana prima del solito. Anche quest'anno le forti piogge (57mm) alla fine di maggio e all'inizio di giugno hanno disturbata la fioritura delle viti. Ciò si è potuto notare in una riduzione della quantità di uva raccolta. Poi le temperature hanno cominciato ad aumentare in modo continuativo fino a raggiungere i 34°C a giugno e i 36°C a luglio, per raffreddarsi solo limitatamente grazie a brevi piogge. Ad agosto il termometro è salito oltre i 38°C. È stata quindi un'estate calda, e le viti hanno sofferto più il calore che mancanza di acqua, perché le poche piogge erano distribuite in modo uniforme nel periodo vegetativo. A settembre le temperature gradevoli, sui 15°-28°C, hanno portato ad una ottimale maturazione dei polifenoli. Il calore dei mesi estivi ha portato ad un'assimilazione rallentata, soprattutto degli zuccheri, dovuto alla limitata capacità di traspirazione delle viti. Come già altre volte un bellissimo settembre ha permesso una veloce maturazione degli aromi e un recupero del ritardo accumulato nei precedenti mesi caldi. Abbiamo potuto lasciare che le uve maturassero a lungo in vigna e per questo si sono sviluppati aromi particolarmente fini e delicati, caratterizzati da un lato dal contenuto minore di antociani e dall'altro da un frutto fine ed elegante.

## TERRENO

Argilla in parte molto calcarea (marna), ricca di scheletro e di facile disgregazione. 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 vengono dai vigneti "PIAN BASSOLINO" e "CANCELLO ROSSO".

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 (Cretaceo sup. – Paleocene).

Descrizione tecnica della vigna "Cancello Rosso":

SUPERFICIE VIGNETO: 5.695 mq

ANNO DI IMPIANTO: 1997

VARIETÀ: Sangiovese

PORTINNESTO: 420A

SESTO DI IMPIANTO: 2,7m x 1m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

TESSITURA: LS (S34/L42/A24)

QUOTA MEDIA: 340 m

PENDENZA: 12°

ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest

FORMAZIONE GEOLOGICA: Formazione di Santa Fiora (Cretaceo sup. – Paleocene inf.). Ghiaie, sabbie e limi (Pliocene). Litofacies pelitico-arenacea – Formazione della Pietraforte (Cretaceo sup.).

#### VINIFICAZIONE

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 circa 4 settimane alla completa trasformazione degli zuccheri. La temperatura massima è stata di 34°C. La macerazione sulle bucce è durata ancora 2 settimane e alla fine della seconda settimana di novembre si è svolta la svinatura. La fermentazione malolattica è iniziata parzialmente soltanto alla fine di novembre 2009 nelle botti di rovere e con un andamento molto lento. Si è protratta fino a febbraio 2010 a causa del basso contenuto di acido malico, indice per una buona maturazione delle uve. L'affinamento del vino è avvenuto per 43 mesi in 2 botti di rovere da 25hl e in una botte da 12,5hl. Come sempre durante la fase di lavorazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri né enzimi o additivi tecnologici per così mantenere la tipicità dei vigneti da dove i nostri vini provengono.

#### DATI ANALITICI

ALCOOL: 14,25(vol.%)  
ZUCCHERI RESIDUI: 1,32(g/l)  
SO<sub>2</sub> TOTALE: 31(mg/l)  
SO<sub>2</sub> LIBERA: 13(mg/l)  
PH: 3,72  
ACIDITÀ TOTALE: 5,44(g/l)  
ESTRATTO SECCO: 28,77(g/l)

#### IMBOTTIGLIAMENTO

il 31 luglio 2013 abbiamo imbottigliato 7.402 bottiglie da 750mL, 300 Magnum da 1,5L e 15 doppie Magnum da 3L del Brunello di Montalcino DOCG 2009 senza alcuna filtrazione.

#### DISPONIBILITÀ

da Maggio 2014.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2009  
DATI ANALITICI

		VINO GIOVANE IN BOTTE 22.10.09	VINO IDONEO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO 24.01.13
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	14,69	14,25
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	4,36	5,44
pH		3,99	3,72
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	0,77	0,78
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	1	6
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	13	16
ASSORBANZA A 420 NM		<0,1	
ASSORBANZA A 520 NM		2,35	2,45
ASSORBANZA A 620 NM		2,33	2,38
INTENSITÀ DI COLORE		0,67	0,52
TONALITÀ DI COLORE		5,349	5,351
INDICE DI ANTOCIANI MONOMERI	mg/L	1,010	1,032
INDICE DI ANTOCIANI TOTALI	mg/L	114	23
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	143	85
CIANIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	1832	1978
DELFINIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	3,9	9,6
MALVIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%	4,7	9,1
MALVIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%	0,2	0,4
MALVIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	0,5	0,6
PEONIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%	66,5	52,2
PEONIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%	0,0	0,4
PEONIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	0,2	1,5
PETUNIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	10,4	12
ISORAMNETINA	mg/L	13,6	14,3
KAEMPFEROLO	mg/L	<1	<1
MYRICETINA	mg/L	<1	<1
QUERCETINA	mg/L	1	<1
QUERCETINA GLICOSIDE	mg/L	3	2