



VENDEMMIA

24 Settembre – 3 Ottobre 2010. Resa: 22,5 hl/ha (32 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 del 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 stato 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 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" a Castelnuovo dell'Abate.

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).

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	<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 35°C. La macerazione sulle bucce è durata 3 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 2 botti 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>
DATI ANALITICI	<p>ALCOOL: 14,81(vol.%) ZUCCHERI RESIDUI: 0,95g/l SO2 TOTALE: 33(mg/l) SO2 LIBERA: 13(mg/l) PH: 3,72 ACIDITÀ TOTALE: 5,32(g/l) ESTRATTO SECCO: 29,14(g/l)</p>
IMBOTTIGLIAMENTO	<p>il 4 settembre 2014 abbiamo imbottigliato 6.094 bottiglie da 750mL, 255 Magnum da 1,5L e 15 doppie Magnum da 3L del Brunello di Montalcino DOCG 2010 Vigneti del Versante, senza alcuna filtrazione.</p>
DISPONIBILITA'	<p>da Ottobre 2015.</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 annata il nome "Vigneti del Versante". Questo termine servirà anche in futuro semplicemente per indicare che l'uva per questo vino proviene dai vigneti di nostra proprietà, tutti situati nella stessa macro-zona, cioè il versante sud-ovest di Montalcino. Nell'annata 2010 il Brunello "Vigneti del Versante" proviene da due vigne con simili caratteristiche - Cancelli Rosso e Pian Bassolino.</p>



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2010
 "VIGNETI DEL VERSANTE"
 - DATI ANALITICI -

		VINO GIOVANE ATTO A DIVENIRE BRUNELLO 03.03.11	BRUNELLO PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO 16.07.14
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	14,88	14,81
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	4,92	5,32
pH		3,81	3,72
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	0,73	0,78
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	14	13
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	27	33
ASSORBANZA A 420 NM		2,89	2,79
ASSORBANZA A 520 NM		2,90	2,78
ASSORBANZA A 620 NM		0,68	0,63
INTENSITÀ DI COLORE		6,473	6,203
TONALITÀ DI COLORE		0,995	1,004
INDICE DI ANTOCIANI MONOMERI	mg/L	76	77
INDICE DI ANTOCIANI TOTALI	mg/L	193	153
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	2271	2291
CIANIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	7,6	8,9
DELFINIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	8,3	8,5
MALVIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%	0,4	0,4
MALVIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%	<0,1	0,2
MALVIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	53,0	51,2
PEONIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%	0,3	0,3
PEONIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%	<0,1	0,3
PEONIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	15,0	14,3
PETUNIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	15,4	15,9
ISORAMNETINA	mg/L	<1	<1
KAEMPFEROLO	mg/L	<1	<1
MYRICETINA	mg/L	<1	<1
QUERCETINA	mg/L	3,4	3
QUERCETINA GLICOSIDE	mg/L	11,5	6