



VENDEMMIA	16 - 23 Settembre 2011. Resa: 29 hl/ha.																
VITIGNO	Sangiovese, allevato a guyot e sul cordone speronato.																
CLIMA	In primavera ha piovuto meno rispetto all'anno precedente. Le piogge cadevano ad intervalli regolari, creando alcune difficoltà nella lavorazione delle vigne prima del germogliamento. Alla fine della fioritura, le piogge sono cessate e il clima è stato dominato dal vento „Libeccio“. Questo vento caldo proveniente dal quadrante sud-ovest porta sempre molta umidità aumentando il pericolo di infestazioni da funghi. Per contrastare questo pericolo abbiamo cercato di lavorare le viti favorendo la veloce asciugatura della zona grappoli. Tutto faceva pensare ad un'annata facile. Ma ad agosto il Libeccio ha portato temperature molto alte che superavano i 40°C e i grappoli hanno cominciato ad asciugarsi dal lato esposto al sole e al vento. Per fortuna in seguito le temperature sono scese, ma non ci sono state piogge che avrebbero potuto frenare il processo di prosciugamento degli acini. La maturazione galoppava e già l'8 settembre abbiamo iniziato a vendemmiare. Il 23 settembre abbiamo colto l'uva per il Brunello di Montalcino nella vigna Pian Bassolino e il 16 settembre nella vigna Cancellero Rosso. Già in vigna e poi anche sul tavolo di selezione, l'uva è stata scelta acino per acino in modo che solo gli acini maturi e sodi sono finiti nel tino di vinificazione.																
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 "Cancellero Rosso" a Castelnuovo dell'Abate ad un'altitudine di 340 m.																
	Descrizione tecnica della vigna "Pian Bassolino" (Brunello):																
	<table border="0"> <tr> <td>SUPERFICIE VIGNETO: 9.130 mq</td> <td>PENDENZA: 13°</td> </tr> <tr> <td>ANNO DI IMPIANTO: 1997</td> <td>ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest</td> </tr> <tr> <td>VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)</td> <td>FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti. Depositi continentali conglomeratici (Ruscignano-Villafranchiano).</td> </tr> <tr> <td>PORTINNESTO: 110R, 101-14, 420A, 161-49, 3309C</td> <td>Argilliti grigio-bruno e calcilutiti (Cretaceo sup.-Paleocene). Arenarie e siltiti silicoclastiche-carbonatiche (Cretaceo sup.).</td> </tr> <tr> <td>SESTO DI IMPIANTO: 2,5m x 0,7m</td> <td></td> </tr> <tr> <td>SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato</td> <td></td> </tr> <tr> <td>TESSITURA: LS (S48/L28/A24)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>QUOTA MEDIA: 340 m</td> <td></td> </tr> </table>	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. Depositi continentali conglomeratici (Ruscignano-Villafranchiano).	PORTINNESTO: 110R, 101-14, 420A, 161-49, 3309C	Argilliti grigio-bruno e calcilutiti (Cretaceo sup.-Paleocene). Arenarie e siltiti silicoclastiche-carbonatiche (Cretaceo sup.).	SESTO DI IMPIANTO: 2,5m x 0,7m		SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato		TESSITURA: LS (S48/L28/A24)		QUOTA MEDIA: 340 m	
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. Depositi continentali conglomeratici (Ruscignano-Villafranchiano).																
PORTINNESTO: 110R, 101-14, 420A, 161-49, 3309C	Argilliti grigio-bruno e calcilutiti (Cretaceo sup.-Paleocene). Arenarie e siltiti silicoclastiche-carbonatiche (Cretaceo sup.).																
SESTO DI IMPIANTO: 2,5m x 0,7m																	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato																	
TESSITURA: LS (S48/L28/A24)																	
QUOTA MEDIA: 340 m																	
	Descrizione tecnica della vigna "Cancellero Rosso" (Brunello):																
	<table border="0"> <tr> <td>SUPERFICIE VIGNETO: 5.695 mq</td> <td>QUOTA MEDIA: 340 m</td> </tr> <tr> <td>ANNO DI IMPIANTO: 1997</td> <td>PENDENZA: 12°</td> </tr> <tr> <td>VARIETÀ: Sangiovese</td> <td>ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest</td> </tr> <tr> <td>PORTINNESTO: 420A</td> <td>FORMAZIONE GEOLOGICA: Formazione di Santa Fiora (Cretaceo sup.-Paleocene inf.). Ghiaie, sabbie e limi (Pliocene). Litofacies pelitico-arenacea-Formazione della Pietraforte (Cretaceo sup.).</td> </tr> <tr> <td>SESTO DI IMPIANTO: 2,7m x 1m</td> <td></td> </tr> <tr> <td>SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato</td> <td></td> </tr> <tr> <td>TESSITURA: LS (S34/L42/A24)</td> <td></td> </tr> </table>	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)			
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 ulteriormente e accuratamente controllati a mano sul tavolo di selezione, levando chicchi secchi o troppo maturi, foglie, raspi e insetti. Una volta nel tino, la fermentazione è cominciata dopo due giorni. Non usiamo né zolfo, né raffreddamento delle uve per ritardare la fermentazione. Il secondo giorno i lieviti autoctoni presenti sull'uva hanno dato inizio ad una fermentazione abbastanza tumultuosa, che però è rallentata molto verso la fine. La fermentazione spontanea è durata 3 settimane arrivando ad una temperatura massima di 35°C. La macerazione sulle bucce è durata oltre 2 settimane, quindi in tutto il mosto è rimasto un po' più di 5 settimane sulle bucce. In seguito il vino è stato affinato per 46 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 30 hl. La fermentazione malolattica si è svolta nelle botti di legno. 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	L'11 settembre 2015 abbiamo imbottigliato 8900 bottiglie da 750mL e 254 Magnum da 1,5L del Brunello di Montalcino DOCG 2011 Vigneti del Versante.
DISPONIBILITA'	da Ottobre 2016.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2011
 "VIGNETI DEL VERSANTE"
 - DATI ANALITICI -

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
			31.08.2015
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	Spettroscopia NIR	14,85
ZUCCHERI (GLUCOSIO+FRUTTOSIO)	g/L	HPLC	<1.0
DENSITÀ RELATIVA A 20°C		Densimetria elettronica	0,99295
ESTRATTO SECCO TOTALE	g/L	Calcolo	31,2
ESTRATTO NON RIDUTTORE	g/L	Calcolo	31,2
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	Titolazione potenziometrica	5,44
PH		Titolazione potenziometrica	3,74
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	Colorimetria in flusso continuo	0,85
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	Titolazione iodimetrica	19
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	Titolazione iodimetrica	58
CARATTERISTICHE CROMATICHE			
ASSORBANZA A 420 NM		Spettrometria UV/Visibile	2,94
ASSORBANZA A 520 NM		Spettrometria UV/Visibile	2,67
ASSORBANZA A 620 NM		Spettrometria UV/Visibile	0,66
INTENSITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	6,263
TONALITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	1,104
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	Spettrometria UV/Visibile	2328
ANTOCIANI	mg/L	Spettrometria UV/Visibile	144
QUERCETINA	mg/L	HPLC	18
QUERCETINA GLICOSIDE	mg/L	HPLC	9