



VENDEMMIA	23 Settembre 2011; resa di 29 hl/ha.																
VITIGNO	Sangiovese, allevato prevalentemente a guyot e in parte 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 39 °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 Rosso di Montalcino nella vigna Pian Bassolino. 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, siltite e conglomerati continentali che si sono formati più di 60 milioni di anni fa.																
VIGNETI	<p>Le uve provengono dal vigneto "Pian Bassolino":</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">SUPERFICIE VIGNETO: 9130mq</td> <td style="width: 50%;">PENDENZA: 13°</td> </tr> <tr> <td>ANNO D'IMPIANTO: 1997</td> <td>ESPOSIZIONE: Sud ovest</td> </tr> <tr> <td>VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)</td> <td>FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti.</td> </tr> <tr> <td>PORTINNESTO: 110R, 101-14, 420A, 161-49, 3309C</td> <td>Depositi continentali conglomeratici (Rusciniano-Villafranchiano).</td> </tr> <tr> <td>SESTO D'IMPIANTO: 2,5m x 0,7m</td> <td>Argilliti grigio-bruno e calcilititi (Cretacico sup. - Paleocene).</td> </tr> <tr> <td>SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Cordone speronato</td> <td>Arenarie e siltite silicoclastiche-carbonatiche (Cretacico sup.).</td> </tr> <tr> <td>TESSITURA: LS (S48/L28/A24)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>QUOTA MEDIA: 340m</td> <td></td> </tr> </table>	SUPERFICIE VIGNETO: 9130mq	PENDENZA: 13°	ANNO D'IMPIANTO: 1997	ESPOSIZIONE: 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 D'IMPIANTO: 2,5m x 0,7m	Argilliti grigio-bruno e calcilititi (Cretacico sup. - Paleocene).	SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Cordone speronato	Arenarie e siltite silicoclastiche-carbonatiche (Cretacico sup.).	TESSITURA: LS (S48/L28/A24)		QUOTA MEDIA: 340m	
SUPERFICIE VIGNETO: 9130mq	PENDENZA: 13°																
ANNO D'IMPIANTO: 1997	ESPOSIZIONE: 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 D'IMPIANTO: 2,5m x 0,7m	Argilliti grigio-bruno e calcilititi (Cretacico sup. - Paleocene).																
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Cordone speronato	Arenarie e siltite silicoclastiche-carbonatiche (Cretacico sup.).																
TESSITURA: LS (S48/L28/A24)																	
QUOTA MEDIA: 340m																	
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. Pian piano quindi i lieviti autoctoni presenti sulle bucce hanno dato inizio alla fermentazione spontanea che quest'anno si è svolta in modo omogeneo e spedito e che non ha mai superato la temperatura massima di 32°C. La macerazione sulle bucce è durata un po' più di 3 settimane. In seguito il vino è stato affinato per 19 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 25 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	Il 19 luglio 2013 abbiamo imbottigliato 6400 bottiglie da 750ml di Rosso di Montalcino Doc 2011 senza filtrazione.																
DISPONIBILITÀ	Ottobre 2013																



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2011
DATI ANALITICI

	U.M.	
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	14,6
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	5,4
PH		3,64
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	0,67
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	18
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	35
ASSORBANZA A 420 NM		2,87
ASSORBANZA A 520 NM		2,98
ASSORBANZA A 620 NM		0,73
INTENSITÀ DI COLORE		6,578
TONALITÀ DI COLORE		0,962
INDICE DI ANTOCIANI MONOMERI	mg/L	44
INDICE DI ANTOCIANI TOTALI	mg/L	140
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	2162
CIANIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	8,6
DELFINIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	9,3
MALVIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%	<0,1
MALVIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%	<0,1
MALVIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	53,6
PEONIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%	<0,1
PEONIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%	0,3
PEONIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	9,9
PETUNIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	18,0
ISORAMNETINA	mg/L	<0,5 mg/L
KAEMPFEROLO	mg/L	5,0 mg/L
MYRICETINA	mg/L	7,3 mg/L
QUERCETINA	mg/L	12,7 mg/L
QUERCETINA GLICOSIDE	mg/L	2,0 mg/L