



#### VENDEMMIA

15 Settembre 2012; resa di 18,75hl/ha.

#### VITIGNO

Sangiovese, allevato prevalentemente a guyot e in parte sul cordone speronato.

#### CLIMA

L'annata 2012 è stata la più asciutta di cui abbiamo memoria. Per giunta faceva molto caldo, con picchi di 35°C a giugno, 36°C a luglio e 38°C ad agosto. Ma la siccità che ha regnato durante tutto il periodo vegetativo non ha uguali. Dalla fioritura a maggio fino all'inizio della vendemmia non è piovuto quasi mai e il totale delle precipitazioni in oltre 3 mesi era di soli 60L/m<sup>2</sup> scarsi. Il 26 agosto, finalmente, è arrivata la tanto attesa pioggia. Nelle ore centrali della giornata sono cadute 30L/m<sup>2</sup> che hanno rinfrescato l'aria e il terreno. Anche se il caldo ci ha pesato non poco, le viti hanno resistito sorprendentemente bene in queste condizioni estreme. Si è dimostrato ancora una volta che la vite può attivare le più svariate misure per contrastare una situazione di stress. Più l'azione abiotica sulla pianta è continuativa, più evidenti diventano le misure della pianta che la contrastano. Già all'inizio di giugno la vite ha cominciato a cambiare morfologia. La crescita rallentava e procedeva in modo più cespuglioso del solito. L'allegagione si presentava un po' più debole, ma nonostante ciò non si aveva l'impressione che le viti soffrissero. Soltanto in agosto, durante i picchi più alti della temperatura alcune foglie basilari hanno cominciato parzialmente a seccarsi. In quest'annata gli acini erano semplicemente cresciuti molto meno del solito. La buccia si presentava più spessa e la vite si è protetta dalla troppa alta irradiazione di raggi UV con un maggiore sviluppo di fenoli nella foglia e negli acini. Quest'ultimi si presentavano piccoli, ma non disseccati. Quest'anno il rapporto fra buccia e polpa si è sviluppato decisamente in favore della buccia. L'andamento climatico di quest'anno ha avuto alcune conseguenze tecniche. Già durante la fioritura abbiamo scelto di lasciare sulla pianta quei grappoli che si trovavano in posizioni più ombreggiate e sul lato dell'alba del filare. Grazie all'alto contenuto di fenoli in pratica non c'è stato bisogno di trattare le viti contro funghi patogeni. Abbiamo trattato soltanto con camomilla e valeriana per alleviare lo stress.

L'uva per il Rosso di Montalcino è stata colta il 14/15 di settembre a Pian Bassolino e Scopeta, il 21 settembre intorno al podere nella vigna Pian dell'Orino.

#### 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.z

VIGNETI	Le uve provengono dai vigneti: "Scopeta", "Pian dell'Orino", "Pian Bassolino"
"SCOPETA"	<p>SUPERFICIE VIGNETO: 3600mq  ANNO D'IMPIANTO: 2003  VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)  PORTINNESTO: 110R, 420A, 1103 Paulsen  SESTO D'IMPIANTO: 2,2m x 0,8m  SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  TESSITURA: LS (S24/L35/A41)  QUOTA MEDIA: 340m  PENDENZA: 23°  ESPOSIZIONE: Sud ovest</p>
"PIAN DELL'ORINO"	<p>SUPERFICIE VIGNETO: 7315mq  ANNO D'IMPIANTO: 1997  VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)  PORTINNESTO: 420A, 161-49  SESTO D'IMPIANTO: 2,5m x 0,8m  SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, Cordone  TESSITURA: LS (S38/L33/A29)  QUOTA MEDIA: 501m  PENDENZA: 5°  ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest</p>
"PIAN BASSOLINO"	<p>SUPERFICIE VIGNETO: 9130mq  ANNO D'IMPIANTO: 1997  VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)  PORTINNESTO: 110R, 101-14, 420A, 161-49, 3309C  SESTO D'IMPIANTO: 2,5m x 0,7m  SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,  TESSITURA: LS (S48/L28/A24)  QUOTA MEDIA: 340m  PENDENZA: 13°  ESPOSIZIONE: Sud-ovest  FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti. Depositi continentali conglomeratici (Rusciniano-Villafranchiano). Argilliti grigio-bruno e calcilutiti (Cretacico sup. - Paleocene). Arenarie e siltiti silicoclastiche-carbonatiche (Cretacico sup.).</p>
VINIFICAZIONE	<p>Come ogni anno grappolo per grappolo e acino per acino sono stati scelti già in vigna e sono stati poi trasportati in cantina in piccole cassette da 15kg. Dopo il passaggio alla diraspatrice i singoli acini integri sono stati ulteriormente e accuratamente controllati a mano sul tavolo di selezione, togliendo chicchi secchi o troppo maturi, foglie, raspi ed insetti. Una volta nel tino, la fermentazione alcolica è cominciata soltanto dopo tre quattro giorni. Non usiamo né zolfo, né raffreddamento delle uve per ritardare la fermentazione. Quest'anno la maggiore presenza di fenoli ha esercitato un'azione inibitoria sui lieviti. Comunque pian piano ma in modo persistente, i lieviti autoctoni presenti sulle bucce hanno dato il via alla fermentazione spontanea che dopo un inizio lento ha poi avuto un andamento spedito 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 giovane è stato affinato per 21 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25hl e 15hl. La fermentazione malolattica si è svolta nelle botti di legno nel Novembre del 2012. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri, né enzimi o altri additivi tecnologici, per mantenere così il sapore autentico e tipico dei nostri vigneti e dell'annata.</p>
IMBOTTIGLIAMENTO	Il 4 settembre 2014 abbiamo imbottigliato 5300 bottiglie da 750mL di Rosso di Montalcino Doc 2012 senza filtrazione.
DISPONIBILITÀ	Febbraio 2015



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2012  
DATI ANALITICI

	U.M.	
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	14,04
ZUCCHERI RESIDUI	g/L	1,0
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	5,6
PH		3,77
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	0,52
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	13
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	37
ASSORBANZA A 420 NM		3,77
ASSORBANZA A 520 NM		4,421
ASSORBANZA A 620 NM		0,944
INTENSITÀ DI COLORE		9,135
TONALITÀ DI COLORE		0,85
INDICE DI ANTOCIANI MONOMERI	mg/L	44
INDICE DI ANTOCIANI TOTALI	mg/L	84,5
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	2639
CIANIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	6,4
DELFINIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	9,2
MALVIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%	<0,1
MALVIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%	<0,1
MALVIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	51,0
PEONIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%	<0,1
PEONIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%	0,3
PEONIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	17,0
PETUNIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	18,0
ISORAMNETINA	mg/L	<0,3 mg/L
KAEMPFEROLO	mg/L	2,8 mg/L
MYRICETINA	mg/L	1,2 mg/L
QUERCETINA	mg/L	14,8 mg/L
QUERCETINA GLICOSIDE	mg/L	2,0 mg/L