



VENDEMMIA	10 ottobre 2013; resa di 30,5q.li/ha (21,5 hl/ha).
VITIGNO	Sangiovese, allevato soprattutto con metodo Guyot e in parte sul cordone speronato.
CLIMA	Microclima mite con buon accumulo termico, spesso ventilato dai venti da sud-ovest e da nord. Il 2013 è stata un'annata che ha richiesto più che mai la nostra totale attenzione in vigna. Una primavera piovosa ha assicurato l'approvvigionamento idrico ma d'altra parte ha aumentato il rischio malattie. Contrastare questo rischio perlopiù con il lavoro manuale in vigna rappresentava l'effettiva sfida in questa annata. Soltanto a metà giugno si è instaurato un clima estivo stabile con tante ore di irraggiamento solare. Il tempo stabile e soleggiato di settembre ha permesso una sana e completa maturazione dei grappoli. Venti asciutti e freschi da nord hanno portato a notti fredde ma giornate ancora miti e ci hanno regalato un'uva sana, completamente matura e finemente aromatica. La vendemmia è cominciata soltanto alla fine di settembre e si è protratta ad ottobre inoltrato.
TERRENO	Il Rosso di Montalcino viene vinificato con uve provenienti da tutti i nostri vigneti e rispecchia quindi vari terreni. Argille fortemente calcaree, marne di facile disgregazione, argille grigio-blu di origine pliocenica, alberese e flysch sono i terreni più presenti. La loro origine varia da terreno a terreno e risale alla fase di sollevamento fra la fine del Cretaceo e l'inizio del Terziario. Nei vigneti a sud-est le marne calcaree sono spesso miste ad elementi di origine vulcanica dovute alle eruzioni del Monte Amiata. Grazie alla ben presente frazione argillosa gli acini sviluppano maggiormente aromi fruttati e freschi.

VIGNETI	Le uve provengono dai vigneti: "Scopeta", "Pian dell'Orino", "Pian Bassolino" che si trovano ad un'altitudine di rispettivamente 320m e 480m. L'età delle viti è tra 9 e 15 anni.
"SCOPETA"	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
"PIAN DELL'ORINO"	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
"PIAN BASSOLINO"	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.).
VINIFICAZIONE	Dopo la raccolta le uve vengono selezionate a mano sul tavolo di selezione, come succede anche per il Brunello. Solo gli acini sani e maturi vengono vinificati. La fermentazione spontanea è iniziata velocemente raggiungendo una temperatura massima di 30°C. Quest'anno la fermentazione è durata solo 7 giorni. In seguito il vino giovane è stato affinato in una botte di rovere di 50hl per 22 mesi. La fermentazione malolattica si è svolta subito dopo quella alcolica. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri, né enzimi o additivi tecnologici.
IMBOTTIGLIAMENTO	Il 26 agosto 2015 abbiamo imbottigliato 6665 bottiglie da 750mL.
DISPONIBILITÀ	Marzo 2016.



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2013  
DATI ANALITICI

	U.M.	
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	14,33
ZUCCHERI RESIDUI	g/L	<0,5
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	5,2
pH		3,60
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	0,52
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	16
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	33
ASSORBANZA A 420 NM		2,72
ASSORBANZA A 520 NM		2,80
ASSORBANZA A 620 NM		0,65
INTENSITÀ DI COLORE		6,168
TONALITÀ DI COLORE		0,971
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	2144