



VENDEMMIA	19 / 27 settembre 2015; resa media di 43,3 q.li/ha (33,3 hl/ha).
VITIGNO	Sangiovese, allevato soprattutto con metodo Guyot e in parte sul cordone speronato.
CLIMA	<p>Il microclima è quasi sempre mite con un buon accumulo termico, spesso i filari sono ventilati dai venti da sud-ovest e da nord.</p> <p>Dopo le decisamente impegnative annate 2013 e 2014, l'andamento climatico del 2015 ci ha invece permesso di lavorare serenamente senza grosse tensioni. I fattori principali, il sole, l'acqua e il terreno, quest'anno hanno formato un insieme armonioso tutto a beneficio della vite e del vignaiolo. Le precipitazioni invernali hanno riempito le riserve idriche. La fioritura si è svolta piacevolmente e senza il disturbo di improvvise gelate o piogge moleste. Finalmente di nuovo un'annata dove i vigneti erano avvolti in una seducente e leggera nuvola di profumo di viola e di miele, e questo grazie alla stagione assoluta e asciutta. E avanti così. Ogni tanto una breve pioggia riempiva nuovamente le riserve idriche scongiurando lo stress idrico. Il rischio di malattie era particolarmente basso e né la lotta ai funghi né quella agli insetti ci hanno impegnato più di tanto. Quest'anno l'unico pericolo era di perdere il momento ottimale per la vendemmia. Siccome il lasso di tempo della maturità ottimale dei grappoli era abbastanza breve, abbiamo dovuto vendemmiare le singole vigne abbastanza velocemente per non rischiare di avere aromi sovramaturi.</p> <p>La vendemmia del Rosso di Montalcino è cominciata già il 19 settembre nella vigna Scopeta, mentre il 27 settembre abbiamo potuto raccogliere nella vigna Pian Bassolino i grappoli sanissimi e maturi di un'annata straordinaria.</p>
TERRENO	Nel 2015 il Rosso di Montalcino è stato vinificato con uve provenienti dai vigneti Scopeta e Pian Bassolino (parte centrale) 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 e Pian Bassolino che si trovano ad un'altitudine di rispettivamente 330m e 370m. L'età delle viti era di 12 e 17 anni.
VINIFICAZIONE	Immediatamente dopo la raccolta, i grappoli vengono deraspati e gli acini selezionati a mano sul tavolo di selezione, come succede anche per il Brunello. Lo scopo è di vinificare solo acini sani e maturi. La fermentazione spontanea è iniziata dopo due giorni raggiungendo una temperatura massima di 31°C. Quest'anno la fermentazione è durata circa 10 giorni, ma la macerazione sulle bucce è durata in tutto circa un mese. In seguito il vino giovane è stato affinato in una botte di rovere da 50 hl per 21 mesi. La fermentazione malolattica è iniziata subito dopo quella alcolica ancora nel tino. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri, né enzimi o additivi tecnologici.
IMBOTTIGLIAMENTO	Il 07 aprile 2018 abbiamo imbottigliato 6540 bottiglie da 750mL.
DISPONIBILITÀ	Settembre 2018.



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2015
DATI ANALITICI

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
GRADO ALCOOLICO	%vol	Spettroscopia NIR	14,77
ACIDITÀ TOTALE	g/L	HPLC	6,2
ZUCCHERI RESIDUI	g/L		0,8
PH		Titolazione potenziometrica	3,69
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L		11
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L		33
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	Colorimetria in flusso continuo	0,73
CARATTERISTICHE DEL COLORE:			
ASSORBANZA A 420 NM			2,65
ASSORBANZA A 520 NM			2,58
ASSORBANZA A 620 NM			0,59
INTENSITÀ DI COLORE			5,818
TONALITÀ DI COLORE			1,028
POLIFENOLI TOTALI	mg/L		2086
ANTOCIANI	mg/L		138
INDICE DI CATECHINE	mg/L	(Flavani reattivi alla PDAC)	185,8