



VENDEMMIA	4 ottobre 2016; resa media di 41,8 q.li/ha (32,2 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>Alla stagione 2015 con precipitazioni di 600 ml/m², un valore piuttosto medio, è seguito un inverno abbastanza mite con temperature minime di soli -3 gradi. A gennaio le precipitazioni sono aumentate a circa 150 ml/m² al mese. Durante la primavera e fino a estate inoltrata siamo stati colpiti dal passaggio di molte perturbazioni, decisamente più del solito, che hanno portato masse di pioggia da sud-ovest. Nel 2016 sono cadute più di 1080 ml/m² di pioggia. Fino alla fine di agosto erano già quasi 700 ml/m², più di quello che normalmente cade in un anno intero. Queste non erano quindi condizioni esattamente promettenti per l'annata 2016. In effetti, abbiamo dovuto superare momenti difficili e sfide in vigna. Durante il periodo di fioritura abbiamo cercato di contrastare i danni della pioggia con i preparati di silicato e achillea. Abbiamo prestato particolare attenzione alla ventilazione della zona dell'uva lavorando con cura la superficie fogliare. Soltanto con molta fatica siamo riusciti ad arginare l'enorme pericolo di attacco da agenti fungini nella zona dei grappoli. Anche nei primi giorni di agosto il vento Libeccio, che continuava a soffiare costantemente da sud-ovest, non prometteva nessun sollievo. È cominciato poi l'inviatura e i primi acini hanno visibilmente depositato antociani e altri fenoli nella loro buccia per proteggersi dalla forte radiazione UV del sole estivo. Intorno al 12 agosto il tempo è cambiato da un giorno all'altro. L'aria continentale trasportata dalla Tramontana da nord-est nei nostri vigneti, e la cappa di umidità e foschia che incombeva finora sulla Toscana sparì in un momento. Anche le temperature massime non andavano più oltre i 30°C e di notte scendevano fino a 16°C. L'aria era finalmente asciutta e l'orizzonte chiaro e nitido. Anche la luce era cambiata e l'intensità dell'irradiazione UV sulla vite e sull'uva aumentò di colpo. Ciò provocò l'aumento della produzione e dell'accumulo di antociani e flavonoli nella buccia degli acini. Questa fase è durata più di due settimane e ha cambiato in modo inaudito la qualità dell'uva e i tempi per un'ottimale raccolta di quest'annata. Il 4 ottobre è cominciata la raccolta di uve inaspettatamente sane e perfettamente mature.</p>
TERRENO	Nel 2016 il Rosso di Montalcino è stato vinificato con uve provenienti dai vigneti Scopeta . Pian dell'Orino e Pian Bassolino (parte centrale), e rispecchia quindi vari terreni. Argille fortemente calcaree, marne di facile disaggregazione, 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 e Pian Bassolino che si trovano ad un'altitudine di rispettivamente 320 m fino a 500 m. L'età delle viti al momento della vendemmia era andava da 13 a 18 anni.
VINIFICAZIONE	Immediatamente dopo la raccolta, l'uva per il Rosso di Montalcino viene accuratamente selezionata a mano sul tavolo di selezione, come succede anche per il Brunello. Solo gli acini sani e maturi arrivano alla vinificazione. Una volta nel tino, l'uva diraspata ha cominciato a fermentare spontaneamente nel giro di un giorno. La fermentazione ha raggiunto una temperatura massima di 32°C. Quest'anno soltanto la fermentazione è durata in tutto 21 giorni. In seguito il vino giovane macerava sulle bucce per altri 10 giorni. Dopo la svinatura, il vino giovane è stato affinato in botti di rovere di 25 hl per 28 mesi. La fermentazione malolattica si è svolta ancora nel tino 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 marzo 2019 abbiamo imbottigliato 8089 bottiglie da 750ml.
DISPONIBILITÀ	Ottobre 2019.



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2016
DATI ANALITICI

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	RISULTATO
GRADO ALCOLICO	%vol	14.45
ZUCCHERI RESIDUI	g/L	<0.5
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	5.1
pH		3.55
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	0.55
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	8
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	31
ESTRATTO SECCO	g/L	27.4