



VENDEMMIA	28 – 31 Agosto 2017. Resa media 26 q.li/ha (20 hl/ha).
VITIGNO	Sangiovese, allevato soprattutto con metodo Guyot e in parte sul cordone speronato.
CLIMA	<p>Il 2017 era di nuovo un'annata dominata dagli estremi. Le piogge di febbraio facevano sperare in buone riserve idriche. Ma già aprile era, paragonato agli anni precedenti, uno dei mesi più aridi degli ultimi 30 anni. Il 28 aprile è caduta l'ultima pioggia ed è passato quasi un'eternità fino alla prossima che è caduta soltanto il 1 settembre. Grazie alle temperature miti le viti hanno germogliato presto e durante la fioritura il tempo era splendido. Le temperature sono poi salite in continuazione superando ogni mese la temperatura media degli anni precedenti. Questo ha provocato una riduzione della traspirazione nella vite che ha messo in atto una modalità di risparmio idrico e di sopravvivenza per far fronte alle alte temperature e alla mancanza di acqua. La crescita era ridotta, in alcune parti delle vigne i tralci non sono arrivati nemmeno al filo più alto. Gli acini hanno sviluppato una buccia molto spessa per riuscire a proteggere le poche gocce di succo dall'evaporazione. D'agosto il termometro ha raggiunto per diversi giorni quasi 40 gradi. Alcune notti un po' più fresche hanno poi portato un po' di sollievo. Nella terza settimana di agosto le analisi hanno confermato l'alto contenuto zuccherino già prospettato dalle impressioni sensoriali e ci siamo innervositi. Visto il lungo periodo di siccità e di temperature sempre alte, non volevamo aspettare le annunciate piogge di inizio settembre. È noto che la prima pioggia dopo un periodo di siccità così lungo non fa altro che precipitare al suolo la polvere e la sporcizia accumulata nell'aria che sarebbe poi finita direttamente nell'uva. Per questo motivo abbiamo iniziato il raccolto nel 2017 già il 28 di agosto, e la sera del 31 agosto avevamo finito la vendemmia. Naturalmente la resa era molto bassa, ma grazie a questa decisione l'uva non ha mostrato sintomi di sovrarmaturazione.</p>
TERRENO	Nel 2017 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 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 e Pian Bassolino che si trovano rispettivamente ad altitudini di 320m, di 370 e 500 m. L'età delle viti al momento della vendemmia andava da 14 a 19 anni.
VINIFICAZIONE	Immediatamente dopo la raccolta, l'uva viene diraspata e gli acini accuratamente selezionati a mano sul tavolo di selezione, come succede anche per il Brunello. Grazie a questa tecnica soltanto gli acini sani e maturi arrivano nel tino e ciò ha fra l'altro l'importante vantaggio che non abbiamo bisogno di aggiungere solforosa al mosto. L'uva diraspata ha cominciato a fermentare spontaneamente nel giro di un giorno. La fermentazione ha raggiunto una temperatura massima di 30°C. Quest'anno la fermentazione è durata circa 15 giorni. In seguito il vino giovane macerava sulle bucce per altri 10 giorni. Visto che gli acini presentavano bucce molto spesse abbiamo prolungato la macerazione e quindi la permanenza sulle bucce è durata più di 3 settimane. Il vino giovane è stato affinato in botti di rovere di 30 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 19 marzo 2020 abbiamo imbottigliato 3992 bottiglie da 750mL.
DISPONIBILITÀ	Ottobre 2020



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2017
DATI ANALITICI

	U.M.	
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	14,21
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	6,23
ESTRATTO SECCO TOTALE	g/L	27,8
DENSITÀ RELATIVA		0,99235
ZUCCHERI RESIDUI	g/L	<1
PH	g/L acido acetico	3,54
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	14
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	28
ACIDITÀ VOLATILE	g/L	0,73
CARATTERISTICHE DEL COLORE:		
ASSORBANZA A 420 NM		2,65
ASSORBANZA A 520 NM		2,71
ASSORBANZA A 620 NM		0,64
INTENSITÀ DI COLORE		6,002
TONALITÀ DI COLORE		0,977
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	2048
ANTOCIANI	g/L	138
INDICE DI INDICE DI CATECHINE	(FLAVANI REATTIVI ALLA PDAC)	354,4