



VENDEMMIA	22 Settembre 2012. Resa: 26,6 q.li/ha (18,62 hl/ha).
VITIGNO	Sangiovese, allevato a guyot e sul cordone speronato.
CLIMA	<p>L'annata 2012 è stata una delle annate più asciutte 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. E come se non bastasse durante tutto il periodo vegetativo regnava una siccità mai registrata prima. 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 60 L/m<sup>2</sup> scarsi. Il 26 agosto, finalmente, è arrivata la tanto attesa pioggia. Nelle ore centrali della giornata sono cadute 30 L/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 irradiazione di raggi UV con un maggiore sviluppo di fenoli nelle foglie e negli acini. Questi ultimi si presentavano piccoli, ma non disseccati. Quest'anno il rapporto fra buccia e polpa si è sviluppato decisamente in favore della buccia.</p> <p>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.</p> <p>Grazie all'alto contenuto di fenoli praticamente 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 Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra è stata colta il 22 settembre nella parte superiore della vigna Pian Bassolino.</p>
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.
VIGNETI	Vigneto Pian Bassolino di Sopra. Questo vigneto si trova ad un altitudine di 390 m e l'età delle viti al momento della vendemmia era di 15 anni.

Descrizione tecnica della vigna "Pian Bassolino" (Brunello):

SUPERFICIE VIGNETO: 9.130 mq	QUOTA MEDIA: 340 m
ANNO DI IMPIANTO: 1997	PENDENZA: 13°
VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)	ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest
PORTINNESTO: 110R, 101-14, 420A, 161-49, 3309C	FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti.
SESTO DI IMPIANTO: 2,5m x 0,7m	Depositi continentali conglomeratici (Rusciniano-Villafranchiano).
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, Cordone speronato	Argilliti grigio-bruno e calciliti (Cretacico sup.-Paleocene). Arenarie e siltiti silicoclastiche-carbonatiche (Cretacico sup.).
TESSITURA: LS (S48/L28/A24)	

## VINIFICAZIONE

Come ogni anno l'uva è stata scelta grappolo per grappolo e acino per acino già in vigna, ed è poi stata trasportata 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 e non ha mai superato la temperatura massima di 31°C. La macerazione sulle bucce è durata un po' più di 6 settimane. In seguito il vino giovane è stato affinato per 55 mesi in una botte di rovere di Slavonia da 25 hl. Ancora nel tino e subito dopo la fermentazione alcolica si è svolta anche quella malolattica, dove i batteri lattici hanno trasformato il poco acido malico in acido lattico. 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.

## IMBOTTIGLIAMENTO

Il 26 luglio 2017 abbiamo imbottigliato 2760 bottiglie da 750 ml, 241 magnum da 1,5 L e 20 doppie magnum da 3 L del Brunello di Montalcino DOCG 2012 Bassolino di Sopra. Il vino non è stato filtrato.

## DISPONIBILITA'

Dopo più di 2 anni di affinamento in bottiglia, questo vino sarà disponibile da ottobre 2019.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2012  
 “BASSOLINO DI SOPRA”  
 - DATI ANALITICI -

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
GRADO ALCOOLICO	%vol	Spettroscopia NIR	14,55
ACIDITÀ TOTALE	g/L	HPLC	6,1
ZUCCHERI RESIDUI	g/L		<0.5
PH		Titolazione potenziometrica	3,63
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L		13
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L		51
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	Colorimetria in flusso continuo	0,83
CARATTERISTICHE DEL COLORE:			
ASSORBANZA A 420 NM			3,32
ASSORBANZA A 520 NM			3,08
ASSORBANZA A 620 NM			0,74
INTENSITÀ DI COLORE			7,136
TONALITÀ DI COLORE			1,080
POLIFENOLI TOTALI	mg/L		2570
INDICE DI ANTOCIANI MONOMERI	mg/L		44
INDICE DI ANTOCIANI TOTALI	mg/L		84,5
ANTOCIANI	mg/L		108
INDICE DI CATECHINE	mg/L	(Flavani reattivi alla PDAC)	446,3