



<b>VENDEMMIA</b>	01-04 ottobre 2014; resa di 36,5q.li/ha (25,4 hl/ha).
<b>VITIGNO</b>	Sangiovese, allevato soprattutto con metodo Guyot e in parte sul cordone speronato.
<b>CLIMA</b>	Il microclima è quasi sempre mite con un buon accumulo termico, spesso i filari sono ventilati dai venti da sud-ovest e da nord. Dopo l'impegnativa annata 2013, l'andamento climatico anomalo del 2014 ha nuovamente richiesto la nostra totale attenzione in vigna. Un'altra primavera piovosa ha da un lato nuovamente assicurato l'approvvigionamento idrico ma dal altro ha aumentato il rischio di varie malattie. Contrastare questo rischio perlopiù con il lavoro manuale in vigna rappresentava l'effettiva sfida in quest'annata. Sicuramente la memoria ancora fresca del 2013 ci è stata di grande aiuto. Soltanto all'inizio di luglio si è poi instaurato un clima estivo più stabile con diverse ore di irraggiamento solare. A settembre ha ricominciato spesso a piovere. L'umidità persistente e le temperature piuttosto fresche hanno rallentato la maturazione dei grappoli. Soltanto grazie all'incessante sforzo dei nostri collaboratori abbiamo potuto raccogliere grappoli sani nonostante le condizioni climatiche avverse. Da metà luglio fino ad un giorno prima della vendemmia i vigneti sono stati controllati in continuazione per liberare i grappoli dai chicchi malati. La vendemmia è cominciata soltanto all'inizio di ottobre e si è protratta fino a metà mese a causa di una severissima selezione già durante la raccolta.
<b>TERRENO</b>	Nel 2014 il Rosso di Montalcino è stato vinificato con uve provenienti dai vigneti Pian dell'Orino e Pian Bassolino 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.
<b>VIGNETI</b>	Le uve provengono dai vigneti Pian dell'Orino e Pian Bassolino che si trovano ad un'altitudine di rispettivamente 330m e 500m. L'età delle viti era di 17 anni.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Immediatamente dopo la raccolta, le uve vengono selezionate 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 abbastanza velocemente raggiungendo una temperatura massima di 30°C. Quest'anno la fermentazione è durata 2 settimane scarse. In seguito il vino giovane è stato affinato in due botti di rovere di 25hl per 21 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.
<b>IMBOTTIGLIAMENTO</b>	Il 04 agosto 2016 abbiamo imbottigliato 6580 bottiglie da 750mL.
<b>DISPONIBILITÀ</b>	Marzo 2017.



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2014  
DATI ANALITICI

	U.M.	
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	13,37
ZUCCHERI RESIDUI	g/L	<0,5
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	5,1
pH		3,66
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	0,58
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	18
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	39
ASSORBANZA A 420 NM		2,05
ASSORBANZA A 520 NM		2,31
ASSORBANZA A 620 NM		0,49
INTENSITÀ DI COLORE		4,849
TONALITÀ DI COLORE		0,888
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	1790