



VENDEMMIA	01 - 04 Ottobre 2014; resa di 25,4 hl/ha.
VITIGNO	Sangiovese, allevato soprattutto con metodo Guyot e in parte sul cordone speronato.
CLIMA	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.
TERRENO	Argilla in parte molto calcarea (marna), ricca di scheletro e di facile disgregazione. Questo terreno si è formato nel periodo di transizione fra il cretaceo e il terziario durante la fase di sollevamento della crosta terrestre. Tuttora continua a sollevarsi e spesso evidenzia composizioni diverse a poca distanza.
VIGNETI	Le uve provengono dalla parte alta del vigneto Pian Bassolino, Bassolino di Sopra, che si trova ad un'altitudine di 390m. L'età delle viti era di 17 anni.
VINIFICAZIONE	Il Rosso di Montalcino Bassolino è un vino che abbiamo raccolto e vinificato con l'intenzione di farne un Brunello. Già prima della vendemmia era evidente che per un possibile Brunello potevano essere presi in considerazione solo le uve provenienti dalle nostre esposizioni cru Scopeta e Bassolino di Sopra. In un'annata così impegnativa con molte e ripetute precipitazioni, solo le migliori esposizioni mostravano una qualità che si avvicinava a quello che noi pretendiamo per un Brunello. Perciò le uve di Bassolino di Sopra sono state vinificate e affinate con l'intenzione di ottenere un Brunello. Come sempre immediatamente dopo la raccolta, le uve vengono selezionate a mano sul tavolo di selezione con lo scopo di vinificare solo acini sani e maturi. La fermentazione spontanea è iniziata in 24 h 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 una botte di rovere di 25hl per 42 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. Prima dell'imbottigliamento abbiamo poi richiesto la certificazione per Brunello al competente organo di controllo, e dopo la degustazione e l'analisi da parte della commissione incaricata, abbiamo ricevuto l'idoneità da Brunello. Ora affina in bottiglia da più di mezz'anno, ma dopo averlo riassaggiato più volte e dopo lunghe riflessioni, abbiamo deciso comunque di declassare questo meraviglioso vino a Rosso di Montalcino, perché le sue caratteristiche molto fruttate ricordano più quelle di un Rosso che quelle di un Brunello.
IMBOTTIGLIAMENTO	Il 19 luglio 2018 abbiamo imbottigliato 3222 bottiglie da 750mL e 48 magnum.
DISPONIBILITÀ	Aprile 2019



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2014  
DATI ANALITICI

	U.M.	
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	13,58
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	5,62
pH		3,63
ZUCCHERI RESIDUI	g/L	<1
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	0,85
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	18
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	39
CARATTERISTICHE DEL COLORE:		
ASSORBANZA A 420 NM		2,50
ASSORBANZA A 520 NM		2,34
ASSORBANZA A 620 NM		0,56
INTENSITÀ DI COLORE		5,4
TONALITÀ DI COLORE		1,072
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	1994
INDICE DI INDICE DI CATECHINE		340,5
PROFILO DEI FLAVONOLI:		
ISORAMNETINA	mg/L	<1
KAEMPFEROLO	mg/L	1
MYRICETINA	mg/L	3
QUERCETINA	mg/L	16
QUERCETINA GLICOSIDE	mg/L	28