



VENDEMMIA	19 e 24 settembre 2016; resa media di 40,7 q.li/ha (30,8 hl/ha).
VITIGNO	Sangiovese, allevato in parte con metodo cordone speronato, ma soprattutto con metodo gujot.
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. 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'invasatura 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. Con la Tramontana è arrivata aria continentale da nord-est, 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 frapante 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	<p>Nel 2016 le uve per il Brunello di Montalcino Vigneti del Versante sono state raccolte nei vigneti Cancelli Rosso e Pian Bassolino (parte inferiore con esposizione a sud). Il vino rispecchia quindi vari terreni. Argille fortemente calcaree, marne di facile disgregazione e arenarie (alberese), come anche flysch, sono i terreni sedimentari caratteristici in queste vigne. La loro origine è varia 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. La maggiore percentuale di sabbia nella tessitura del soprasuolo si traduce in aromi più speziati e di nocciola negli acini, in particolare nella vigna Cancelli Rosso.</p>
VIGNETI	<p>Le uve provengono dal vigneto Cancelli Rosso e dalla parte inferiore di Pian Bassolino. Questi vigneti si trovano ad un'altitudine di 350m, al momento della vendemmia, l'età media delle viti era di 18 anni.</p>

VINIFICAZIONE	Immediatamente dopo la raccolta, l'uva per il Brunello di Montalcino viene accuratamente selezionata a mano sul tavolo di selezione. Solo gli acini sani e maturi arrivano nel tino per la vinificazione. Una volta diraspata, l'uva 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 è rimasto a maccerare sulle bucce per altri 20 giorni. Dopo la svinatura, il vino giovane è stato affinato in due botti di rovere di 25 hl e in una terza di 12,5 hl per 48 mesi. La fermentazione malolattica si è svolta ancora nel tino d'acciaio 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 17 novembre 2020 abbiamo imbottigliato 7142 bottiglie da 750mL, 381 magnum e 33 doppie magnum.
DISPONIBILITA'	Ottobre 2021

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2016
"VIGNETI DEL VERSANTE"
- DATI ANALITICI -

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	Spettroscopia NIR	14,31
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	Titolazione potenziometrica	6,23
ZUCCHERI RESIDUI	g/L		<1.0
PH		Titolazione potenziometrica	3,57
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	Titolazione iodimetrica	13
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	Titolazione iodimetrica	31
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	Colorimetria in flusso continuo	0,73
CARATTERISTICHE CROMATICHE			
ASSORBANZA A 420 NM		Spettrometria UV/Visibile	3,45
ASSORBANZA A 520 NM		Spettrometria UV/Visibile	3,61
ASSORBANZA A 620 NM		Spettrometria UV/Visibile	0,90
INTENSITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	8,0
TONALITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	0,96
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	Spettrometria UV/Visibile	2416
ANTOCIANI	mg/L	Spettrometria UV/Visibile	145
INDICE DI CATECHINE			365,0
PROFILO FLAVONOLI:			
KAEMPFEROLO	%vol		<1
MYRICETINA	%vol		n.d.
ISORAMNETINA	%vol		<1
QUERCETINA	mg/L		16
QUERCETINA GLUCOSIDE	mg/L		5