



VENDEMMIA

28 Settembre 2018. Resa media 41,8 q.li/ha (32,2 hl/ha).

VITIGNO

Sangiovese, allevato con metodo Guyot e 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.

Il 2017 è stato una delle annate più asciutte e più calde che abbiamo vissute finora, e con soli 550 ml/m² di precipitazioni annue le riserve idriche nel terreno erano praticamente inesistenti. Queste non erano buoni presupposti per l'annata 2018. A queste condizioni di estrema siccità è seguito un inverno abbastanza severo per le nostre latitudini con neve e temperature fino a -8C. A gennaio la situazione è migliorata con precipitazioni di quasi 150 ml/m² al mese. Durante la primavera e fino ad estate inoltrata siamo stati colpiti da numerose perturbazioni che hanno portato masse di pioggia da sud-ovest. Fino al germogliamento a fine marzo erano cadute complessivamente già 300 ml/m² di pioggia. Un buon approvvigionamento idrico sembrava quindi finalmente garantito, ma le piogge frequenti continuavano come un filo rosso attraverso l'intero periodo vegetativo. Da aprile fino alla vendemmia a settembre si sono accumulati altri 420 ml/m² di pioggia. Fin qui il valore corrispondeva effettivamente alla media delle precipitazioni di Montalcino, e ciò rende evidente che il maggiore pericolo microbiologico per la vigna era la peronospora che infatti predilige l'umidità. Le analogie con l'annata 2014 erano lampanti, ma il precoce germogliamento a fine marzo teneva viva la nostra speranza per una buona maturazione dell'uva. Abbiamo dunque dovuto superare momenti difficili e sfide in vigna. Durante il periodo di fioritura e oltre abbiamo cercato di contrastare le infezioni fungine con i preparati di silicato, argilla, equisetolo e achillea. Abbiamo prestato particolare attenzione alla ventilazione della zona d'uva lavorando con cura la superficie fogliare. Grazie all'incessante lavoro dei nostri collaboratori che sono intervenuti con continue lavorazioni viticole manuali, siamo riusciti ad evitare completamente i danni da agenti fungini.

Un altro problema riguardava la maturazione delle uve. Normalmente il vento di tramontana protegge i grappoli e favorisce l'indenne maturazione fino ad ottobre inoltrato. La Tramontana ha iniziato a soffiare attraverso i vigneti nella terza settimana di settembre e ha chiaramente aiutato le uve rimaste a compiere l'agognato salto di maturazione. Le uve per il Rosso di Montalcino sono state raccolte solo il 28 settembre 2018 nelle vigne destinate al Rosso di Montalcino, ma in parte anche nei vigneti normalmente destinati al Brunello.

TERRENO

Nel 2018 il Rosso di Montalcino è stato vinificato con uve provenienti dai vigneti 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 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 Pian dell'Orino e Pian Bassolino che si trovano rispettivamente ad altitudini di 320m e 500 m s.l.m. L'età delle viti al momento della vendemmia era di 20 anni.

VINIFICAZIONE

Tutte le uve vengono accuratamente controllate e selezionate in vigna nei giorni precedenti la vendemmia. Durante la messa in cantina delle uve, gli acini per il Rosso di Montalcino vengono controllati e selezionati come si fa per il Brunello. La diraspatrice effettua già una preselezione scartando gli insetti e gli acini secchi. Un secondo controllo manuale avviene al tavolo di selezione prima che tutti gli acini passino un dispositivo di selezione ottica. Grazie a questa tecnica soltanto gli acini sani, maturi e interi arrivano nel tino per la fermentazione. L'uva diraspata ha cominciato a fermentare spontaneamente nel giro di un giorno. La fermentazione ha raggiunto una temperatura massima di 31°C. Quest'anno la fermentazione è durata solo 15 giorni. In seguito il vino giovane è rimasto a macerare sulle bucce per altri 12 giorni. Dopo la svinatura il vino giovane è stato affinato in botti di rovere di 25 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 28 maggio 2021 abbiamo imbottigliato 6570 bottiglie da 750mL.

DISPONIBILITA'

Ottobre 2021



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2018
DATI ANALITICI

	U.M.	
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	13,96
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	5,7
ESTRATTO SECCO TOTALE	g/L	27,4
ZUCCHERI RESIDUI	g/L	<1
PH	g/L acido acetico	3,67
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	8
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	22
ACIDITÀ VOLATILE	mg/L	0,65
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	1746