



VENDEMMIA	28 e 31 agosto 2017; resa media di 24,5 q.li/ha (16,7 hl/ha).
VITIGNO	Sangiovese, la forma di allevamento varia a seconda del tipo di terreno e dell'esposizione: cordone speronato, alberello e guyot.
CLIMA	Il 2017 era di nuovo un'annata dominata dagli estremi. Le piogge di febbraio facevano sperare in buone risorse idriche, ma non bastavano. Già aprile era, paragonato agli anni precedenti, uno dei mesi più aridi degli ultimi 30 anni. Il 28 aprile è caduta l'ultima pioggia ed è passato quasi un'eternità fino alla prossima precipitazione del 1. settembre 2017. Grazie alle miti temperature le viti hanno germogliato presto e durante la fioritura il tempo era splendido. Le temperature sono poi salite in continuazione superando ogni mese la temperatura media degli anni precedenti. Questo ha provocato una riduzione della traspirazione nella vite che ha messo in atto una modalità di risparmio idrico e di sopravvivenza per far fronte alle alte temperature e alla mancanza di acqua. La crescita era ridotta, in alcune parti delle vigne i tralci non arrivarono nemmeno al filo più alto. Gli acini hanno sviluppato una buccia molto spessa per riuscire a proteggere le poche gocce di succo dall'evaporazione. D'agosto il termometro ha raggiunto per diversi giorni quasi 40 gradi. Alcune notti un po' più fresche hanno poi portato un po' di sollievo. Nella terza settimana di agosto le analisi hanno confermato l'alto contenuto zuccherino già prospettato dalle impressioni sensoriali e ci siamo innervositi. Visto il lungo periodo di siccità e di temperature sempre alte, non volevamo aspettare le annunciate piogge di inizio settembre. È noto che la prima pioggia dopo un periodo di siccità così lungo non fa altro che precipitare al suolo la polvere e la sporcizia accumulata nell'aria che sarebbe poi finita direttamente nell'uva. Per questo motivo abbiamo iniziato il raccolto nel 2017 già il 28 di agosto, e la sera del 31 agosto avevamo finito la vendemmia. Naturalmente la resa era molto bassa, ma grazie a questa decisione l'uva non ha mostrato sintomi di sovraturazione.
TERRENO	Nel 2017 le uve per il Brunello di Montalcino Vigneti del Versante sono state raccolte nei vigneti Pian dell'Orino, Cancelli Rosso e Pian Bassolino (parte superiore e inferiore). Per questo motivo il vino rispecchia quindi vari terreni. Argille calcaree, marne di facile disgregazione, arenarie e flysch sono i terreni sedimentari maggiormente presenti in queste vigne. La storia della formazione di questi sedimenti varia da esposizione a esposizione e dipende dalla loro posizione durante la fase di sollevamento fra la fine del Cretaceo e l'inizio del Terziario. Nei vigneti a sud-est la marna calcarea è occasionalmente mista anche a roccia di origine vulcanica liberatasi durante le eruzioni del Monte Amiata. Sui terreni con maggiore percentuale di argilla, gli acini sviluppano aromi più freschi e fruttati. I terreni più permeabili del Cancelli Rosso, invece, tendono ad esaltare i profumi di erbe e spezie nel mosto e nel vino.
VIGNETI	Le uve provengono dai vigneti Pian dell'Orino, Cancelli Rosso e Pian Bassolino. Questi vigneti si trovano ad un'altitudine di 320m e 480 m, al momento della vendemmia, l'età media delle viti era di 19 anni

VINIFICAZIONE	<p>Tutti i grappoli vengono accuratamente controllati e selezionati in vigna nei giorni precedenti la vendemmia e nel dubbio eliminati.</p> <p>Immediatamente dopo la vendemmia le uve vengono diraspate. La diraspatrice effettua già una buona preselezione scartando soprattutto gli insetti e gli acini secchi.</p> <p>Subito dopo i singoli acini vengono selezionati uno per uno a mano sul tavolo di selezione. L'obiettivo di questa tecnica è garantire che solo acini sani e maturi entrino nel tino di fermentazione. L'uva diraspata ha cominciato a fermentare spontaneamente nel giro di un giorno. La fermentazione ha raggiunto una temperatura massima di circa 34°C. Quest'anno la fermentazione è durata circa 12 giorni. A causa delle bucce molto spesse con un'elevata concentrazione di tannini dovute all'estrema siccità, abbiamo scelto una macerazione leggermente più breve sulle bucce. La durata totale della macerazione dall'immissione degli acini nei tini fino alla svinatura era di circa 3 settimane.</p> <p>La fermentazione malolattica è cominciata ancora nel tino di fermentazione sulle bucce, subito in seguito alla fermentazione alcolica, ed ha trasformato il poco acido malico (0,57 g/l) in acido lattico. Dopo la svinatura il vino giovane è stato affinato in 2 botti di rovere di 40 hl e di 20hl per 45 mesi. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri, né enzimi o additivi tecnologici.</p>
IMBOTTIGLIAMENTO	Il 23 settembre 2021 abbiamo imbottigliato 7045 bottiglie da 750mL, 437 magnum e 7 doppie magnum.
DISPONIBILITÀ	da Marzo 2023
CERTIFICAZIONE	Biologico, certificato da ICEA - Cert. n° CE_0900_09717_22 del 14/07/2022 Biodinamico, certificato da AGRIBIO



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017  
 "VIGNETI DEL VERSANTE"  
 - DATI ANALITICI -

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	Spettroscopia NIR	14,74
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	Titolazione potenziometrica	6,68
ZUCCHERI RESIDUI	g/L		<1,0
PH		Titolazione potenziometrica	3,62
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	Titolazione potenziometrica	12
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	Titolazione potenziometrica	26
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	Colorimetria in flusso continuo	0,80
<b>CARATTERISTICHE DEL COLORE:</b>			
ASSORBANZA A 420 NM		Spettrometria UV/Visibile	3,45
ASSORBANZA A 520 NM		Spettrometria UV/Visibile	3,43
ASSORBANZA A 620 NM		Spettrometria UV/Visibile	0,81
INTENSITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	7,7
TONALITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	1,01
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido giallico	Spettrometria UV/Visibile	2809
INDICE DI ANTOCIANI MONOMERI	mg/L	Spettrometria UV/Visibile	127
INDICE DI CATECHINE			332,5
<b>PROFILO FLAVONOLI:</b>			
KAEMPFEROLO	%vol		<1
MYRICETINA	%vol		2
ISORAMNETINA	%vol		<1
QUERCETINA	mg/L		12
QUERCETINA GLUCOSIDE	mg/L		26



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017  
"VIGNETI DEL VERSANTE"  
- DATI ANALITICI -

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
<b>PROFILO ANTOCIANICO</b> (composizione espressa in % relativa)			
CIANIDOLO-3-GLUCOSIDE			17,4
DELFINIDOLO-3-GLUCOSIDE			<0,1
MALVIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE			<0,1
MALVIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE			<0,1
MALVIDOLO-3-GLUCOSIDE			52,8
PEONIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE			<0,1
PEONIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE			<0,1
PEONIDOLO-3-GLUCOSIDE			<0,1
PETUNIDOLO-3-GLUCOSIDE			29,9