



VENDEMMIA	17 e 19 settembre 2018; resa media di 35,9 q.li/ha [24,4 hl/ha].
VITIGNO	Sangiovese, la forma di allevamento è cordone speronato o guyot.
CLIMA	<p>Un microclima mite con un buon accumulo termico favorisce per la maggior parte del tempo il carattere dei nostri vigneti, spesso sostenuto dai venti da sud-ovest e da nord che soffiano tra i filari e attorno ai grappoli.</p> <p>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 -8°C. 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 una quantità di perturbazioni al di sopra della media 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 i mesi estivi e l'intero periodo vegetativo. Da aprile fino alla vendemmia a settembre si sono accumulati altri 420 ml/m² di pioggia. Fin qui il valore corrisponde effettivamente alla media delle precipitazioni di Montalcino. Il maggiore pericolo microbiologico per la vigna era ovviamente 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, equisetto 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 a mantenere l'enorme pressione da agenti fungini ben al di sotto della soglia di un danno significativo.</p> <p>Un altro problema era la piena maturazione delle uve. Normalmente il vento di tramontana protegge i grappoli e favorisce una sana 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 Brunello di Montalcino sono state raccolte a Castelnuovo dell'Abate (Canello Rosso e Scopeta) il 17 settembre 2018 e a Pian Bassolino il 19 settembre 2018.</p>
TERRENO	Nel 2018 il Brunello di Montalcino Vigneti del Versante è stato vinificato con uve provenienti dai vigneti Canello Rosso, Scopeta e Pian Bassolino, e rispecchia quindi nella sua carica aromatica vari terreni. Argille fortemente calcaree, marne di facile disgregazione e flysch sono i terreni sedimentari più presenti. L'origine dei sedimenti 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 a volte 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 Canello Rosso, Scopeta e Pian Bassolino. Questi vigneti si trovano ad un'altitudine da 320m a 390 m, al momento della vendemmia, l'età media delle viti era di 20 anni nei vigneti Canello Rosso e Pian Bassolino, e di 15 anni nel vigneto Scopeta.

Descrizione tecnica della vigna Pian Bassolino (Brunello):

SUPERFICIE VIGNETO: 9130 ha	PENDENZA: 13°
ANNO DI IMPIANTO: 1997	ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest
VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)	FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti.
Portinnesto: 110R, 101-14, 420A, 161-49, 3309C	Depositi continentali conglomeratici (Rusciniano-Villafranchiano).
SESTO DI IMPIANTO: 2,5m x 0,7m	Argilliti grigio-bruno e calcilutiti (Cretacico sup. - Paleocene).
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato	Arenarie e siltiti silicoclastiche-carbonatiche (Cretacico sup.).
TESSITURA: LS (S48/L28/A24)	
QUOTA MEDIA: 340 m	

Descrizione tecnica della vigna vigna Cannello Rosso (Brunello):

SUPERFICIE VIGNETO: 5.695 mq	PENDENZA: 12°
ANNO DI IMPIANTO: 1997	ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest
VARIETÀ: Sangiovese	FORMAZIONE GEOLOGICA: Formazione di Santa Fiora (Cretaceo sup. - Paleocene inf.).
SESTO DI IMPIANTO: 2,7m x 1m	Ghiaie, sabbie e limi (Pliocene). Litofacies pelitico-arenacea - Formazione della Pietraforte (Cretaceo sup.).
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato	
TESSITURA: LS (S34/L42/A24)	
QUOTA MEDIA: 340 m	

Descrizione tecnica della vigna Scopeta:

SUPERFICIE VIGNETO: 0,7 ha	PENDENZA: 12°
ANNO DI IMPIANTO: 2005	ESPOSIZIONE: Sud-est
VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)	FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti.
SESTO DI IMPIANTO: 2,2m x 0,8m	Argilla siltosa marina grigiastra (pliocene).
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, Alberello	Macigno (Miocene inf. - Oligocene sup.) omogeneo e molto argilloso, calcareo.
TESSITURA: AS (S24/L35/A41)	
QUOTA MEDIA: 270 m	

VINIFICAZIONE

Tutti i grappoli vengono accuratamente controllati e selezionati in vigna nei giorni precedenti la vendemmia e nel dubbio eliminati. Immediatamente dopo la vendemmia le uve vengono trasportate in cantina e diraspate. La diraspatrice effettua anche un'ottima preselezione delle uve, scartando soprattutto gli insetti e gli acini secchi. Subito dopo, i singoli acini vengono selezionati uno per uno a mano su un tavolo di selezione. Dopo questo secondo controllo manuale, tutti gli acini passano attraverso un dispositivo di selezione ottica, che utilizza la tecnologia fotografica ad alta risoluzione per garantire che solo acini sani, integri e maturi raggiungano il tino di fermentazione. Nel 2018, l'uva diraspata ha cominciato a fermentare spontaneamente nel giro di due giorni. La fermentazione ha raggiunto una temperatura massima di circa 33°C. La fermentazione alcolica è durata circa 16 giorni. Le bucce degli acini erano di medio spessore, questo ci ha portato alla decisione di svinare dopo poco meno di 7 settimane. La fermentazione malolattica è cominciata ancora nel tino di fermentazione sulle bucce, subito in seguito alla fermentazione alcolica, ed ha trasformato l'acido malico in acido lattico. Il vino giovane è stato poi affinato in 2 botti di rovere da 31hl e 30,5hl per 42 mesi. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri, né enzimi o altri additivi tecnologici.

ANALISI

Alcool	14,07 (vol.%)
Zuccheri residui	<0,5 (g/l)
SO ₂ totale	31 (mg/l)
SO ₂ libera	8 (mg/l)
Flüchtige Säure	0,7 (mg/l)
pH	3,68
Acidità totale	5,83 (g/l)
Estratto secco	29,4 (g/l)

IMBOTTIGLIAMENTO

Il 13 aprile 2022 abbiamo imbottigliato 7459 bottiglie da 750mL e 369 magnum da 1,5L.

DISPONIBILITÀ

da marzo 2024

CERTIFICAZIONE

Biologico, certificato da ICEA - Cert. n° CE_0900_09717_22 del 14/07/2022
Biodinamico, certificato da AGRIBIO



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018
 “VIGNETI DEL VERSANTE”
 - DATI ANALITICI -

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	Spettroscopia NIR	14,07
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	Titolazione potenziometrica	5,83
ZUCCHERI RESIDUI	g/L		<0,5
PH		Titolazione potenziometrica	3,68
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	Titolazione potenziometrica	8
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	Titolazione potenziometrica	31
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	Colorimetria in flusso continuo	0,78
ACIDO MALICO	g/L		<0,10
PROFILO FLAVONOLI:			
KAEMPFEROLO	%vol		<1
MYRICETINA	%vol		2
ISORAMNETINA	%vol		<1
QUERCETINA	mg/L		14
QUERCETINA GLUCOSIDE	mg/L		9
CARATTERISTICHE DEL COLORE:			
ASSORBANZA A 420 NM		Spettrometria UV/Visibile	2,51
ASSORBANZA A 520 NM		Spettrometria UV/Visibile	2,40
ASSORBANZA A 620 NM		Spettrometria UV/Visibile	0,58
INTENSITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	5,5
TONALITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	1,05
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	Spettrometria UV/Visibile	2147
INDICE DI ANTOCIANI MONOMERI	mg/L	Spettrometria UV/Visibile	121
INDICE DI CATECHINA	mg/L	Flavani reattivi alla PDAC	379,2