



Rosso di Montalcino

denominazione di origine controllata

2020

VENDEMMIA	16 Settembre 2020. Resa media 35 q.li/ha (24 hl/ha).
VITIGNO	Sangiovese, allevato con metodo Guyot e sul cordone speronato a secondo del tipo di terreno.
CLIMA	<p>Anche i nostri vigneti subiscono gli effetti del cambiamento climatico, e la sequenza di eventi meteorologici sempre più estremi influenza persino il microclima intorno ai grappoli. L'inverno 2019/2020 è stato decisamente troppo siccitoso. Nei primi due mesi del 2020 sono caduti complessivamente solo 25 L di pioggia per mq. Per tutta la primavera si sono alternati periodi fin troppo miti a ricorrenti fronti freddi. A metà marzo sono state misurate temperature di 18°C, pochi giorni dopo sono scese fino a -4°C e il 26 marzo ci hanno portato addirittura la neve. Questi cambiamenti inducono dapprima un germogliamento precoce, per poi di nuovo rallentarlo bruscamente. Ciò ha avuto conseguenze sulla regolazione ormonale della crescita e quindi sullo sviluppo della vite e dei suoi frutti.</p> <p>Poi la pioggia è arrivata e anche in elevate quantità, in aprile (95 ml) e maggio (156 ml), stimolando il germogliamento e aumentando anche il rischio di infestazioni fungine. Abbiamo quindi deciso di favorire precocemente l'areazione della zona grappolo eliminando le due foglie sotto il futuro frutto prima della fioritura. Il mese di giugno è stato prevalentemente soleggiato e caldo, con qualche pioggia abbondante che ha garantito un costante approvvigionamento idrico, tanto che le viti si sono sviluppate splendidamente dopo la fioritura. Nei mesi caldi e secchi di luglio e agosto, i grappoli e gli acini erano maggiormente esposti ad una intensa irradiazione solare, anche a causa delle foglie mancanti, e di conseguenza hanno sviluppato uno strato pruinoso più spesso e un maggiore contenuto di fenoli nelle bucce per proteggersi meglio dai raggi UV. In questi mesi il termometro è salito fino a 37°C, ma l'approvvigionamento idrico era garantito grazie alle piogge di giugno e di fine luglio. I grappoli hanno quindi affrontato il periodo di invaiatura e maturazione con acqua a sufficienza.</p> <p>La manutenzione della parete fogliare si è dimostrata impegnativa in queste condizioni di buona crescita della pianta. I tralci, che quest'anno hanno continuato a crescere fino ad agosto inoltrato, non vengono cimati nelle nostre vigne, ma vengono avvolti intorno ai fili più alti. Una buona irradiazione solare come anche un buon approvvigionamento idrico erano ottime condizioni per l'invaiatura ad agosto.</p> <p>A fine agosto/inizio di settembre invece piove regolarmente. Precipitazioni di 70 ml/m² hanno aumentato l'umidità nelle vigne e hanno nuovamente incrementato il rischio di attacchi fungini. Pertanto abbiamo più volte rimosse soprattutto le femminelle per areare meglio la zona grappoli. Il tempo bello e stabile della seconda settimana di settembre ha poi favorito una sana e fine maturazione dell'uva. Quest'anno la buccia degli acini era abbastanza spessa a causa delle condizioni estreme, un ottimo requisito per una lunga maturazione.</p> <p>Il 16 settembre 2020 abbiamo poi raccolto l'uva per il Rosso di Montalcino Doc nella parte centrale di Pian Bassolino e a Pian dell'Orino.</p>

TERRENO	<p>Il Rosso di Montalcino viene vinificato tutti gli anni con uve provenienti dalla parte centrale del vigneto Pian Bassolino, nel 2020 sono state aggiunte anche le uve della vigna Pian dell'Orino. 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 in alcuni punti sono miste ad elementi di origine vulcanica dovute alle eruzioni del Monte Amiata. Grazie alla ben presente frazione argillosa a Pian Bassolino, gli acini sviluppano maggiormente aromi fruttati e freschi.</p>	
VIGNETI	<p>Le uve provengono dai vigneti Pian Bassolino e Pian dell'Orino che si trovano rispettivamente ad altitudini di 340m e 500 m s.l.m. L'età delle viti al momento della vendemmia era di 22 anni.</p>	
VINIFICAZIONE	<p>Tutti i grappoli vengono controllati in vigna prima della vendemmia e nel dubbio eliminati. Durante l'accettazione dell'uva e prima della messa in cantina, gli acini destinati al Rosso di Montalcino vengono controllati e selezionati nello stesso modo come quelli destinati al Brunello.</p> <p>La nostra diraspatrice fa già una prima selezione meccanica, eliminando insetti e chicchi secchi. Un secondo controllo viene effettuato manualmente al tavolo di selezione, prima che tutti gli acini passano attraverso un selettore ottico per la selezione finale. Grazie a ciò solo acini sani e maturi arrivano nel tino per la vinificazione.</p> <p>La fermentazione spontanea ha iniziata nel giro di un giorno e ha raggiunto una temperatura massima di 29°C dopo 6 giorni. Quest'anno la fermentazione è durata in tutto 17 giorni. Il mosto è poi rimasto sulle bucce per la macerazione per altri 15 giorno. La fermentazione malolattica si è svolta subito dopo la quella alcolica. Il vino giovane è stato affinato per 33 mesi in due botti di rovere di 20 hl e di 23 hl. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri, né enzimi o additivi tecnologici.</p>	
DATI ANALITICI	<p>ALCOOL: 13,82 (vol.%) ESTRATTO SECCO TOTALE: 27,5 g/L ZUCCHERI RESIDUI: <1,0 (g/l) SO₂ TOTALE: 18 (mg/l)</p>	<p>SO₂ LIBERA: 6 (mg/l) ACIDITÀ VOLATILE: 0,75 (mg/l) PH: 3,62 ACIDITÀ TOTALE (g/l): 6,11 (g/l)</p>
IMBOTTIGLIAMENTO	<p>Il 5 settembre 2023 abbiamo imbottigliato 5683 bottiglie da 750mL.</p>	
DISPONIBILITÀ	<p>da Marzo 2024</p>	
CERTIFICAZIONE	<p>Biologico, certificato da ICEA - Cert. n° IT-BIO-006.380-0065378.2024.001 del 22/02/2024 Biodinamico, certificato da AGRIBIO</p>	



ROSSO DI MONTALCINO 2020
- ANALISI -

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	Spettroscopia NIR	13,82
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	Titolazione potenziometrica	6,11
ZUCCHERI RESIDUI	g/L		<1,0
PH		Titolazione potenziometrica	3,62
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	Titolazione potenziometrica	6
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	Titolazione potenziometrica	18
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	Colorimetria in flusso continuo	0,75
ESTRATTO SECCO TOTALE	g/L		27,5
CARATTERISTICHE DEL COLORE:			
ASSORBANZA A 420 NM		Spettrometria UV/Visibile	2,93
ASSORBANZA A 520 NM		Spettrometria UV/Visibile	3,32
ASSORBANZA A 620 NM		Spettrometria UV/Visibile	0,76
INTENSITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	7,0
TONALITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	0,88
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	Spettrometria UV/Visibile	2052
INDICE DI ANTOCIANI MONOMERI	mg/L	Spettrometria UV/Visibile	152
INDICE DI CATECHINE			364,6
PROFILO FLAVONOLI:			
KAEMPFEROLO	mg/L		1
MYRICETINA	mg/L		3
ISORAMNETINA	mg/L		<1
QUERCETINA	mg/L		18
QUERCETINA GLUCOSIDE	mg/L		10