



Rosso di Montalcino

denominazione di origine controllata

2021

VENDEMMIA	15 Settembre 2021. Resa media 35 q.li/ha (24 hl/ha).
VITIGNO E ALLEVAMENTO	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. Di anno in anno la temperatura media aumenta leggermente e ciò porta tendenzialmente ad un accorciamento del periodo vegetativo delle viti. In particolare, la sequenza di eventi meteorologici più estremi o di maggiore durata modifica e influenza il microclima attorno ai grappoli d'uva e quindi anche il processo di maturazione.</p> <p>Anche nel 2021 come nell'annata precedente, per tutta la primavera si sono alternati periodi fin troppo miti a ricorrenti fronti freddi. 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>Nella notte dal 7 all'8 aprile, la tramontana ha causato un brusco calo della temperatura che è arrivata fino a -4 gradi, causando in certe esposizioni la morte di molti giovani germogli. La gelata da un lato ha frenato lo sviluppo della vite, dall'altro ha favorito il germogliamento di nuovi tralci meno fertili che già dall'inizio erano indietro nel loro sviluppo.</p> <p>Le precipitazioni invernali relativamente elevate (20/12-21/02: 370 l/m²) e le piogge regolari fino a giugno hanno garantito un adeguato approvvigionamento idrico nella prima metà dell'anno. Le temperature relativamente elevate fino a 34°C nel mese di giugno e il vento da nord di Tramontana hanno però asciugato il terreno in brevissimo tempo. A luglio le piante hanno già cominciato a soffrire a causa della siccità e abbiamo dovuto irrigare i nuovi impianti a Pian dell'Oro e a Olivetello. Nei mesi di luglio e agosto due temporali con grandinate hanno causato lievi danni nei vigneti di Pian Bassolino e Pian dell'Orino. Nel complesso l'invaiaura è avvenuta in condizioni pressoché ottimali. A settembre l'agognata tramontana ha soffiato nuovamente tra le vigne e, grazie alla sua aria secca, ha creato le condizioni ottimali per la maturazione.</p> <p>Il 15 settembre 2021 abbiamo poi raccolto l'uva per il Rosso di Montalcino.</p>
TERRENO	<p>Il Rosso di Montalcino viene vinificato tutti gli anni con uve provenienti dalla parte centrale e dalla parte bassa del vigneto Pian Bassolino.</p> <p>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. Ulteriori informazioni si possono trovare al seguente link: https://www.piandellorino.com/in-profondita/le-vigne.html</p>
VIGNETI	Le uve provengono dal vigneto Pian Bassolino che si trova ad altitudini di 320 m e 350 m s.l.m. L'età delle viti al momento della vendemmia era fra 9 e 23 anni.

VINIFICAZIONE	<p>Tutti i grappoli vengono controllati accuratamente in vigna prima della vendemmia e quelli non maturi o malati vengono eliminati. La classica raccolta manuale si svolge poi rapidamente e l'uva giunge in cantina circa 1 ora dopo essere stata colta.</p> <p>Perché i nostri vini esprimano in modo chiaro e riconoscibile il carattere specifico dei nostri vigneti, vogliamo utilizzare soltanto gli acini più integri e maturi. Ecco perché abbiamo investito molto nell'accettazione dell'uva.</p> <p>La nostra diraspatrice fa una prima selezione meccanica in base alla dimensione degli acini. Separa gli acini dai raspi e, in una seconda fase, elimina gli insetti, i chicchi secchi e quelli che sono rimasti piccoli e verdi.</p> <p>Per un secondo controllo tutti gli acini preselezionati cadono su un tavolo di selezione e vengono controllati manualmente da quattro persone. Successivamente, gli acini rimanenti passano attraverso la selezionatrice ottica in grado di distinguere l'intensità del colore e il grado di maturità per un'ultima selezione.</p> <p>Grazie a queste tecniche solo acini sani, integri e maturi arrivano nel tino di rovere per la vinificazione.</p> <p>La fermentazione spontanea è iniziata nel giro di due giorni e ha raggiunto una temperatura massima di 31°C dopo 7 giorni. Quest'anno la fermentazione è durata in tutto 11 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta subito dopo quella alcolica. Il vino giovane è stato affinato per 30 mesi in due botti di rovere di 25 hl e 10 hl. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri, né enzimi o additivi tecnologici.</p>
IMBOTTIGLIAMENTO	Il 22 giugno 2024 abbiamo imbottigliato 4649 bottiglie da 750mL.
DISPONIBILITÀ	da Marzo 2025
CERTIFICAZIONE	Biologico, certificato da ICEA - Cert. n° IT-BIO-006.380-0065378.2024.001 del 22/02/2024 Biodinamico, certificato da AGRIBIO.



ROSSO DI MONTALCINO 2021
- ANALISI -

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	Spettroscopia NIR	13,81
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	Titolazione potenziometrica	5,17
ZUCCHERI RESIDUI	g/L		<1,0
PH		Titolazione potenziometrica	3,65
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	Titolazione potenziometrica	9
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	Titolazione potenziometrica	33
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	Colorimetria in flusso continuo	0,59
ESTRATTO SECCO TOTALE	g/L		28,4
CARATTERISTICHE DEL COLORE			
ASSORBANZA A 420 NM		Spettrometria UV/Visibile	2,50
ASSORBANZA A 520 NM		Spettrometria UV/Visibile	2,52
ASSORBANZA A 620 NM		Spettrometria UV/Visibile	0,57
INTENSITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	5,6
TONALITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	0,99
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	Spettrometria UV/Visibile	1879
INDICE DI ANTOCIANI MONOMERI	mg/L	Spettrometria UV/Visibile	123
INDICE DI CATECHINE			425,2
PROFILO FLAVONOLI			
KAEMPFEROLO	mg/L		1
MYRICETINA	mg/L		2
ISORAMNETINA	mg/L		<1
QUERCETINA	mg/L		13
QUERCETINA GLUCOSIDE	mg/L		4