

## Vino Nobile di Montepulciano 2009

<b>Caratteristiche del vigneto</b>	
Vitigni	<i>Sangiovese 85%, Colorino, Ciliegiolo, Canaiolo a raspo rosso 15% dalle marze dei vecchi vitigni presenti in azienda</i>
Zona di produzione	<i>Montepulciano (Canneto)</i>
Posizione sul terreno	<i>Nord est, sud ovest</i>
Sistema di allevamento	<i>Cordone speronato in posta binata</i>
Sesto di impianto	<i>2,50 x 1,20</i>
Densità d'impianto	<i>6500 piante per ettaro</i>
Età media delle viti	<i>11 anni</i>
Resa per ettaro	<i>60/65 q.li</i>
Resa uva per pianta	<i>Max kg 1</i>
Superficie del vigneto	<i>3 ettari</i>
<b>Selezioni clonali e portainnesti impiegati</b>	
Portainnesti: 1103P e 110R	<i>Sangiovese: Sono stati scelti cloni a grappolo spargolo e bacca piccola con un rapporto tra buccia e polpa ottimale al fine di ottenere una maturità fenolica in perfetto equilibrio, una buona concentrazione ed un'acidità abbastanza accentuata.</i>
Andamento climatico annata 2009	<i>Temperature molto fredde durante il periodo gennaio febbraio. Con un precoce innalzamento della temperatura nelle prime settimane di marzo alla quale sono seguite, però, nevicate nella terza settimana con temperature rigide. E' seguito un mese di maggio molto caldo che ha determinato un anticipo della fioritura ed un mese di giugno particolarmente piovoso. Il successivo periodo, nei mesi di luglio e agosto, ha registrato temperature elevate. Si e' avuta perciò una maturazione ottimale seguita da un settembre caldo ma senza stress per la vigna. La caratteristica dell'annata per Le Bertille è stata una grande intensità di profumi.</i>
<b>Caratteristiche di produzione</b>	
Produzione dell'anno	<i>182 q.li</i>
Selezione delle uve	<i>In vigna, con 3 successivi passaggi.</i>
Vinificazione	<i>In tini botte troncoconici di rovere di slavonia a temperatura controllata</i>
Fermentazione alcolica e Macerazione	<i>Macerazione prefermentativa a freddo per 2gg Fermentazione con lunga macerazione sulle vinacce e frequenti rimontaggi scalari. Temperatura massima fatta liberamente salire fino a 33°C</i>
Fermentazione Malolattica	<i>In tini di rovere di slavonia termo controllati. Quasi contemporaneamente svolta alla fermentazione primaria.</i>
Evoluzione	<i>12 mesi in piccole botti giovani di rovere di slavonia da hl 5,50 ed i successivi 12 mesi in botti di rovere di slavonia da 35-40hl</i>
Affinamento	<i>Un anno in ambiente a temperatura controllata</i>
<b>Analisi del vino</b>	
Grado alcolico	<i>13,30</i>
Acidità totale	<i>5,55</i>
Estratto secco	<i>29,5</i>
<b>Bottiglie prodotte</b>	
Quantità	<i>17.000</i>
Prezzo medio in enoteca	<i>Euro 14/16,00</i>
Peso della bottiglia	<i>gr. 500</i>
Tappo in sughero	<i>Zona di produzione: Sardegna</i>