

## Rosso di Montepulciano 2011

<i>Caratteristiche del vigneto</i>	
Vitigno	<i>Sangiovese 80%; Ciliegiole 10% e Canaiolo 10% dalle marze dei vecchi vitigni presenti in azienda</i>
Zona di produzione	<i>Montepulciano</i>
Posizione sul terreno	<i>Nord est, sud ovest</i>
Sistema di allevamento	<i>Cordone speronato</i>
Sesto di impianto	<i>2,60 x 0,80</i>
Densità d'impianto	<i>4800 piante per ettaro</i>
Età delle viti	<i>da 10 a 20 anni</i>
Resa per ettaro	<i>50-55 q.li</i>
Resa uva per pianta	<i>Max kg 1,2</i>
Superficie del vigneto	<i>2 ettari di proprietà+ 2 in affitto</i>
<i>Selezioni clonali e portainnesti impiegati</i>	
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>
Canaiolo a raspo rosso	<i>Varietà in grado in raggiungere la maturazione in tutte le annate.</i>
Andamento climatico	<i>Inverno caratterizzato da temperature rigide e nevicate frequenti. Temperature nella media durante il mese di marzo con germogliamento nelle prime settimane di aprile, in linea con le abitudini del sangiovese. L'innalzamento delle temperature durante il mese di aprile associata alle abbondanti risorse idriche del suolo hanno favorito un rapido sviluppo dei germogli.          Il periodo della fioritura e successiva allegagione, si è svolto alla fine di maggio. Il mese di giugno è stato caratterizzato da temperature calde ma nella media, con qualche pioggia diffusa.          L'invasatura è avvenuta leggermente in anticipo, già nella prima metà di luglio. Nel corso del mese di luglio sono state registrate temperature più basse rispetto alla media stagionale (minime 12-15°, massime 20-25°) per poi risalire leggermente consentendo nel mese di agosto una maturazione ottimale.          A partire dall'ultima settimana di agosto si è registrato un repentino cambiamento della situazione con punte di 38°-39°C con problemi all'attività vegetativa, che ha ripreso poi regolarmente nel mese di settembre.</i>

<b><i>Caratteristiche di produzione</i></b>	
Produzione dell'anno	<i>300 q.li</i>
Selezione delle uve	<i>In vigna, con 2 passaggi</i>
Vinificazione	<i>In serbatoi troncoconici di acciaio a temperatura controllata</i>
Fermentazione alcolica e Macerazione	<i>Macerazione prefermentativa a freddo per 2gg Fermentazione con media macerazione sulle vinacce e frequenti rimontaggi scalari. Temperatura massima fatta liberamente salire fino a 27°C</i>
Fermentazione Malolattica	<i>In serbatoi di acciaio termo controllati. Quasi contemporaneamente alla fermentazione primaria.</i>
Evoluzione	<i>8 mesi in piccole botti di rovere di slavonia da hl 5,50</i>
Affinamento	<i>Minimo quattro mesi</i>
<b><i>Analisi del vino</i></b>	
Grado alcolico	<i>13,50</i>
Acidità totale	<i>5,20</i>
Estratto secco	<i>31,06</i>
<b><i>Caratteristiche organolettiche</i></b>	
Colore	<i>Rosso rubino vivace, limpido</i>
Profumo	<i>Intenso e fruttato</i>
Gusto	<i>Fresco ed armonico, di buona struttura ed interessante tannicità, equilibrato, morbido con caratteristico nerbo acido che lo rende ben sapido</i>
<b><i>Bottiglie prodotte</i></b>	
Quantità	<i>20.000</i>
Prezzo medio in enoteca	<i>8/10 euro</i>
Peso della bottiglia	<i>gr. 500</i>
Tappo	<i>In silicone</i>