

## Rosso di Montepulciano 2010

<b>Caratteristiche del vigneto</b>	
Vitigno	<i>Sangiovese 80%; Ciliegiolo 10% e Canaiolo 10% 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</i>
Sesto di impianto	<i>2,60 x 0,80</i>
Densità d'impianto	<i>4800 piante per ettaro</i>
Età media delle viti	<i>8 anni</i>
Resa per ettaro	<i>60 q.li</i>
Resa uva per pianta	<i>Max kg 1,2</i>
Superficie del vigneto	<i>2 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>
Canaiolo a raspo rosso	<i>Varietà in grado in raggiungere la maturazione in tutte le annate.</i>
Andamento climatico 2010	<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. È 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 è 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>120 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 slavia da hl 5,50</i>
Affinamento	<i>Minimo quattro mesi</i>
<b>Analisi del vino</b>	
Grado alcolico	<i>13,00</i>
Acidità totale	<i>5,70</i>
Estratto secco	<i>31,7</i>
<b>Bottiglie prodotte</b>	
Quantità	<i>11.000</i>
Prezzo medio in enoteca	<i>8/10 euro</i>
Peso della bottiglia	<i>gr. 500</i>
Tappo	