



VENDEMMIA

27 Settembre e 4 Ottobre 2019. Resa media 36,54 q.li/ha (25,5 hl/ha).

VITIGNO

Sangiovese, allevato con metodo Guyot e sul cordone speronato a secondo del tipo di terreno.

CLIMA

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. Nel 2019 la primavera era caratterizzata da periodi troppo miti alternati a ricorrenti fronti freddi. Questo ha causato un germogliamento precoce della vite seguito da bruschi rallentamenti. Ciò ha avuto conseguenze sulla regolazione ormonale della crescita e quindi sullo sviluppo della vite e dei suoi frutti.

Le forti precipitazioni in aprile (95ml) e maggio (156ml) hanno favorito il germogliamento ma anche il pericolo di attacchi fungini. Perciò abbiamo deciso di intervenire precocemente sulla parete fogliare per favorire l'aerazione della zona dei grappoli, levando già prima della fioritura le due foglie sotto il futuro frutto. Dopo la fioritura le viti si sono sviluppate ottimamente grazie ad un giugno asciutto e soleggiato. I grappoli e gli acini erano quindi maggiormente esposti ad una intensa irradiazione solare e di conseguenza hanno sviluppato una cuticola più spessa e un maggiore contenuto di fenoli nelle bucce per proteggersi meglio dai raggi UV.

Le alte temperature a giugno e luglio che sono salite fino a 37°C, hanno provocato i primi segni di stress idrico in alcune viti. Ma per fortuna un episodio di abbondante e forte pioggia (75ml) alla fine di Luglio ha assicurato l'approvvigionamento idrico fino alla vendemmia. L'uva ha quindi affrontato il periodo di invaiatura e maturazione con acqua a sufficienza.

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.

All'inizio di settembre invece le prime piogge hanno inaugurato la stagione autunnale. Precipitazioni di 40ml/m² hanno aumentato l'umidità nella parete fogliare 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 metà di settembre ha poi favorito una sana e fine maturazione dell'uva. Quest'anno la buccia degli acini era molto spessa a causa delle condizioni estreme, un ottimo requisito per una lunga maturazione.

L'uva per il Rosso di Montalcino DOC è stata poi raccolta il 27 settembre 2019 a Pian dell'Orino e il 4 ottobre 2019 a Pian Bassolino.

TERRENO	<p>Nel 2019 il Rosso di Montalcino è stato vinificato con uve provenienti dai vigneti Pian dell'Orino e Pian Bassolino (parte centrale, soprattutto depositi continentali conglomeratici), e rispecchia quindi vari terreni. 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 sono anche miste ad elementi di origine vulcanica dovute alle eruzioni del Monte Amiata. Grazie alla ben presente frazione argillosa, gli acini sviluppano maggiormente aromi fruttati e freschi.</p>
VIGNETI	<p>Le uve provengono dai vigneti Pian dell'Orino e Pian Bassolino che si trovano rispettivamente ad altitudini di 360 m e 500 m s.l.m. L'età delle viti al momento della vendemmia era di 21 anni.</p>
VINIFICAZIONE	<p>Tutti i grappoli vengono controllati in vigna prima della vendemmia e nel dubbio direttamente 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 iniziato nel giro di un giorno e ha raggiunto una temperatura massima di 30°C dopo 8 giorni. Quest'anno la fermentazione è durata in tutto 18 giorni. Il mosto è poi rimasto sulle bucce per la macerazione per altri 15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta subito dopo quella alcolica. Dopo più di 4 settimane abbiamo fatto la svinatura e in seguito il vino giovane è stato affinato in una botte di rovere di 50 hl per 32 mesi.</p> <p>Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri, né enzimi o additivi tecnologici</p>
IMBOTTIGLIAMENTO	<p>L' 11 luglio 2022 abbiamo imbottigliato 6564 bottiglie da 750 mL.</p>
DISPONIBILITÀ	<p>da Marzo 2023</p>
CERTIFICAZIONE	<p>Biologico, certificato da ICEA - Cert. n° CE_0900_09717_22 del 14/07/2022 Biodinamico, certificato da AGRIBIO</p>



ROSSO DI MONTALCINO 2019
- DATI ANALITICI -

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	Spettroscopia NIR	14,46
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	Titolazione potenziometrica	5,6
ZUCCHERI RESIDUI	g/L		<1,0
PH		Titolazione potenziometrica	3,69
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	Titolazione potenziometrica	16
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	Titolazione potenziometrica	28
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	Colorimetria in flusso continuo	0,68
ESTRATTO SECCO TOTALE	g/L		27,8
CARATTERISTICHE DEL COLORE:			
ASSORBANZA A 420 NM		Spettrometria UV/Visibile	2,94
ASSORBANZA A 520 NM		Spettrometria UV/Visibile	3,05
ASSORBANZA A 620 NM		Spettrometria UV/Visibile	0,73
INTENSITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	6,7
TONALITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	0,96
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	Spettrometria UV/Visibile	1968
INDICE DI ANTOCIANI MONOMERI	mg/L	Spettrometria UV/Visibile	150
INDICE DI CATECHINE			397,9
PROFILO FLAVONOLI:			
KAEMPFEROLO	%vol		<1
MYRICETINA	%vol		2
ISORAMNETINA	%vol		<1
QUERCETINA	mg/L		18
QUERCETINA GLUCOSIDE	mg/L		6