



VENDEMMIA 23 settembre 2016; resa media di 23,5 q.li/ha (16 hl/ha).

VITIGNO Sangiovese, allevato con metodo cordone speronato.

CLIMA Il microclima è quasi sempre mite con un buon accumulo termico, spesso caratterizzato da venti da sud-ovest e da nord che soffiano attraverso i filari e vanno ad areare i grappoli. Alla stagione 2015 con precipitazioni di 600 ml/m<sup>2</sup>, un valore piuttosto medio, è seguito un inverno abbastanza mite con temperature minime di soli -3 gradi. A gennaio le precipitazioni sono aumentate a circa 150 ml/m<sup>2</sup> al mese. Durante la primavera e fino a estate inoltrata siamo stati colpiti dal passaggio di molte perturbazioni, decisamente più del solito, che hanno portato masse di pioggia da sud-ovest. Nel 2016 sono cadute più di 1080 ml/m<sup>2</sup> di pioggia. Fino alla fine di agosto erano già quasi 700 ml/m<sup>2</sup>, più di quello che normalmente cade in un anno intero. Queste non erano quindi condizioni esattamente promettenti per l'annata 2016. In effetti, abbiamo dovuto superare momenti difficili e sfide in vigna. Durante il periodo di fioritura abbiamo cercato di contrastare i danni della pioggia con i preparati di silicato e achillea. Abbiamo prestato particolare attenzione alla ventilazione della zona dell'uva lavorando con cura la parete fogliare. Soltanto con molta fatica siamo riusciti ad arginare l'enorme pericolo di attacco da agenti fungini nella zona dei grappoli. Anche nei primi giorni di agosto il vento Libeccio, che continuava a soffiare costantemente da sud-ovest, non prometteva nessun sollievo. È cominciato poi l'invaiaura e i primi acini hanno visibilmente depositato antociani e altri fenoli nella loro buccia per proteggersi dalla forte radiazione UV del sole estivo. Intorno al 12 agosto il tempo è cambiato da un giorno all'altro. Con la Tramontana è arrivata aria continentale da nord-est, e la cappa di umidità e foschia che incombeva finora sulla Toscana sparì in un momento. Anche le temperature massime non andavano più oltre i 30°C e di notte scendevano fino a 16°C. L'aria era finalmente asciutta e l'orizzonte chiaro e nitido. Anche la luce era cambiata e l'intensità dell'irradiazione UV sulla vite e sull'uva aumentò di colpo. Ciò provocò l'aumento della produzione e dell'accumulo di antociani e flavonoli nella buccia degli acini. Questa fase è durata più di due settimane e ha cambiato in modo frapante la qualità dell'uva e i tempi per un'ottimale raccolta di quest'annata. Il 23 settembre è cominciata la raccolta di uve inaspettatamente sane e perfettamente mature.

TERRENO Le uve per il Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra sono state raccolte come sempre nell'omonimo vigneto. Il vino rispecchia quindi il terroir della formazione geologica Santa Fiora che è predominante nel sud-est del territorio di Montalcino. Siltiti scistososi con inclusioni di areniti calcarei sono caratterizzanti di questa formazione. Le viti di questa vigna affondano le loro radici in argille fortemente calcaree, marne di facile disgregazione e flysch. La storia della formazione di questi sedimenti varia da esposizione a esposizione e dipende dalla loro posizione durante la fase di sollevamento fra la fine del Cretaceo e l'inizio del Terziario. Nei vigneti a sud-est le marne calcaree sono spesso miste ad elementi di origine vulcanica dovute alle eruzioni del Monte Amiata.

## VIGNETI

Le uve provengono dal vigneto Pian Bassolino di Sopra che si trovano ad altitudini da 370-390m con esposizione sud-sud-ovest, al momento della vendemmia l'età media delle viti era di 19 anni.

Descrizione tecnica della vigna "Pian Bassolino" (Brunello):

SUPERFICIE VIGNETO: 9130 mq

ANNO DI IMPIANTO: 1997

VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)

PORTINNESTO: 110R, 101-14, 420A, 161-49, 3309C

SESTO DI IMPIANTO: 2,5m x 0,7m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

TESSITURA: LS (S48/L28/A24)

QUOTA MEDIA: 370 m

PENDENZA: 13°

ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest

FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti.

Depositi continentali conglomeratici (Rusciniano-Villafranchiano).

Argilliti grigio-bruno e calciliti (Cretacico sup. - Paleocene). Arenarie e siltiti

silicoclastiche-carbonatiche (Cretacico sup.).

## VINIFICAZIONE

Tutti i grappoli per il Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra 2016 sono stati accuratamente controllati e nel dubbio eliminati nei giorni prima della vendemmia.

Immediatamente dopo la raccolta, le uve sono state diraspate e selezionate a mano, acino per acino, sul tavolo di selezione. Grazie a questa tecnica soltanto gli acini sani e maturi arrivano nel tino e ciò ha fra l'altro l'importante vantaggio che non abbiamo bisogno di aggiungere solforosa al mosto. La fermentazione spontanea è iniziata già dopo 1 giorno raggiungendo una temperatura massima di circa 30,5°C. Quest'anno la fermentazione è durata in tutto circa 21 giorni. La permanenza del mosto sulle bucce, dall'ingresso nel tino alla svinatura, è durata 6 settimane. In seguito il vino giovane è stato affinato in una botte di rovere di 12,5hl per 46 mesi. La fermentazione malolattica si è svolta subito dopo quella alcolica ancora nel tino e sulle bucce. Non aggiungiamo né lieviti né batteri, né enzimi o additivi tecnologici durante la fase di trasformazione del vino.

## IMBOTTIGLIAMENTO

Il 18 novembre 2020 abbiamo imbottigliato 1028 bottiglie da 750mL, 251 magnum e 24 doppie magnum.

## DISPONIBILITÀ

Marzo 2023

## CERTIFICAZIONE

Biologico, certificato da ICEA - Cert. n° CE\_0900\_09717\_22 del 14/07/2022

Biodinamico, certificato da AGRIBIO



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2016  
 "BASSOLINO DI SOPRA"  
 - DATI ANALITICI -

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	Spettroscopia NIR	14,77
ACIDITÀ TOTALE	g/L	HPLC	6,1
ZUCCHERI RESIDUI	g/L		<1,0
PH		Titolazione potenziometrica	3,59
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L		17
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L		30
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	Colorimetria in flusso continuo	1,02
<b>CARATTERISTICHE DEL COLORE:</b>			
ASSORBANZA A 420 NM			3,51
ASSORBANZA A 520 NM			3,71
ASSORBANZA A 620 NM			0,88
INTENSITÀ DI COLORE			8,1
TONALITÀ DI COLORE			0,95
POLIFENOLI TOTALI	mg/L		2366
INDICE DI ANTOCIANI MONOMERI	mg/L		133
INDICE DI CATECHINE	mg/L	(Flavani reattivi alla PDAC)	364,5
<b>PROFILO FLAVONOLI:</b>			
KAEMPFEROLO			<1
MYRICETINA			2
ISORAMNETINA			<1
QUERCETINA	mg/L		12
QUERCETINA GLUCOSIDE	mg/L		5