



2008

SANT'ANTIMO ROSSO D.O.C.

Un assemblaggio di Sangiovese e Merlot. Il colore è intenso tendente al violaceo, al naso risulta gradevole e intenso con richiami alla frutta di bacca rossa, al gusto rivela una grande eleganza e una lunga persistenza, grazie alla grana fine dei tannini e alla ricchezza glicerica nel finale. Si caratterizza per ricordi di frutta come amarena, prugna e ribes.

Zona di Produzione

Comune di Montalcino (Si)

Varietà delle Uve

70% Sangiovese Grosso, 30% Merlot

Terreni

Medio impasto con notevole presenza di scheletro

Vigne

4 appezzamenti di Sangiovese grosso e 1 di Merlot si differenziano per esposizione cloni e portainnesti.

Esposizione

In parte piena esposizione.
In parte su crinale Nord-Est, meno esposto ai rischi di annate calde e siccitose.

Altitudine

350 mt s.l.m.

Periodo di vendemmia

dal 15 al 30 settembre

Resa

Uva: 50q.li/ha, vino: 35hl/ha

Modalità di vendemmia

La vendemmia è effettuata a mano da persone scelte che conoscono, per esperienza maturata in podere, le modalità di selezione. La raccolta avviene in fasi diverse nei cinque appezzamenti che presentano portainnesti, cloni ed esposizioni diverse, peculiari al fine di garantire la giusta sanità e maturità di tutte le uve. Viene effettuato un primo passaggio in campo per raccogliere l'uva migliore da destinare a vinificazione separata per ogni appezzamento. Durante il secondo passaggio viene raccolta quella che noi chiamiamo seconda scelta ma che comunque prevede di lasciare sul terreno quei grappoli che non presentano i requisiti di sanità come muffe e acini seccati dall'eccessiva esposizione al sole.

Vinificazione

Si vinificano separatamente 3 prime scelte espressione di tre diversi appezzamenti 1 seconda scelta e il merlot per un totale di 5 masse differenti.

Effettuata la pigia-diraspatura meccanica con aggiunta di ghiaccio secco si procede al riempimento dei fermentini di acciaio di piccole dimensioni dove con l'impianto di raffreddamento e il ghiaccio secco raffreddiamo il mosto e ritardiamo la partenza della fermentazione per 36/48 ore – temperatura di fermentazione circa 28° C – durata fermentazione 15/20 giorni – il contatto con le bucce si protrae fino ai 30 giorni – durante la fermentazione si effettuano rimontaggi, follature manuali e delestages. La formazione della massa delle varie prime scelte avviene solo a svinatura effettuata in modo da ottenere anno per anno il prodotto migliore offerto dall'annata e dalle vigne di proprietà.

Invecchiamento

18 mesi in botti piccole (barriques e tonneaux) di primo e secondo passaggio.

Data imbottigliamento

luglio 2010 con filtrazione preventiva a 10 micron.

Affinamento in bottiglia minima

12 mesi

Quantità prodotta

2000 bott. da 0.75 l.

Titolo alcolimetrico volumico effettivo

14,00%

Dati analisi chimico-fisica

Densità: 0.99406
Acidità totale: 5.7 g/l
Anidride solforosa totale: 83 mg/l
Estratto secco totale: 33 g/l
Polifenoli totali: 2400 mg/l
Zuccheri: 1.5 g/l

Tappo in sughero naturale prima scelta a mano 26x49

DEGUSTAZIONE

**Si consiglia di stappare mezz'ora prima e, meglio, ossigenare in decanter.
Temperatura di servizio suggerita 20° C**