



2009

## 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 2011 con filtrazione preventiva a 10 micron

### **Affinamento in bottiglia minima**

12 mesi

### **Quantità prodotta**

3350 bott. da 0.75 l.

### **Titolo alcolometrico volumico effettivo**

14,00%

### **Dati analisi chimico-fisica**

Densità: 0.99310  
Acidità totale: 5.4 g/l  
Alcool: 14.24 ml/ 100 ml  
Anidride solforosa totale: 84 mg/l  
Estratto secco totale: 30 g/l  
Polifenoli totali: 2400 mg/l  
Zuccheri: 1.4 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 20° C