



VENDEMMIA	29 Settembre 2010; resa di 31 hl/ha.	
VITIGNO	Sangiovese, allevato a guyot e in piccola parte sul cordone speronato.	
CLIMA	La primavera è stata molto piovosa fin oltre l'inizio del periodo vegetativo. Nel 2010 abbiamo dovuto fare grandi sforzi per tenere sotto controllo l'aumentata pressione peronospora. Il tempo caldo e soleggiato è stato spesso interrotto da giornate piovose addirittura fino ad agosto e questo ci ha tenuti in continua allerta. Ma la fase di tempo bello e stabile durante la maturazione dell'uva in agosto e settembre ci ha regalato uve straordinariamente sane e di sapore intenso.	
TERRENO	La formazione geologica di questo terreno risale al cretaceo. Le viti sono radicate su un terreno argilloso in parte molto calcareo (marna), ricco di scheletro e di facile disgregazione. Caratteristico per questo terreno sono argille grigio-marroni, siltiti e conglomerati continentali che si sono formati più di 60 milioni di anni fa.	
VIGNETI	Le uve provengono dal vigneto "Pian Bassolino":	
	SUPERFICIE VIGNETO: 9130mq	PENDENZA: 13°
	ANNO D'IMPIANTO: 1997	ESPOSIZIONE: Sud ovest
	VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)	FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti
	PORTINNESTO: 110R, 101-14, 420A, 161-49, 3309C	Depositi continentali conglomeratici (Rusciniano-Villafranchiano)
	SESTO D'IMPIANTO: 2,5m x 0,7m	Argilliti grigio-bruno e calcilutiti (Cretacico sup. - Paleocene)
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Cordone speronato	Arenarie e siltiti silicoclastiche-carbonatiche (Cretacico sup.)
	TESSITURA: LS (S48/L28/A24)	
	QUOTA MEDIA: 340m	
VINIFICAZIONE	Dopo il passaggio alla diraspatrice l'uva è stata ulteriormente e accuratamente controllata e pulita sul tavolo di selezione, levando chicchi non maturi o troppo maturi, foglie, raspi e insetti. Una volta nel tino, la fermentazione è cominciata nel giro di una giornata. Non usiamo né zolfo, né raffreddamento delle uve per ritardare la fermentazione. Pian piano quindi i lieviti autoctoni presenti sulle bucce hanno dato inizio alla fermentazione spontanea che si è svolta in modo omogeneo e spedito e che non ha mai superato la temperatura massima di 30°C. La macerazione sulle bucce è durata un po' più di 3 settimane. In seguito il vino è stato affinato per 18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 31hl. La fermentazione malolattica si è svolta nelle botti di legno. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti selezionati né enzimi e batteri artificiali o altri additivi tecnologici, mantenendo così il gusto autentico e tipico dei nostri vigneti.	
IMBOTTIGLIAMENTO	Il 26 giugno 2012 abbiamo imbottigliato 7900 bottiglie da 750mL di Rosso di Montalcino Doc 2010 senza filtrazione.	
DISPONIBILITÀ	Ottobre 2012	



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2010  
DATI ANALITICI

	U.M.	
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	14,6
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	5,4
PH		3,64
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	0,67
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	10
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	24
ASSORBANZA A 420 NM		2,87
ASSORBANZA A 520 NM		2,98
ASSORBANZA A 620 NM		0,73
INTENSITÀ DI COLORE		6,578
TONALITÀ DI COLORE		0,962
INDICE DI ANTOCIANI MONOMERI	mg/L	44
INDICE DI ANTOCIANI TOTALI	mg/L	140
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	2162
CIANIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	8,6
DELFINIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	9,3
MALVIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%	<0,1
MALVIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%	<0,1
MALVIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	53,6
PEONIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%	0,4
PEONIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%	<0,1
PEONIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	9,9
PETUNIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	18,0
ISORAMNETINA	mg/L	<0,5 mg/L
KAEMPFEROLO	mg/L	5,0 mg/L
MYRICETINA	mg/L	7,3 mg/L
QUERCETINA	mg/L	12,7 mg/L
QUERCETINA GLICOSIDE	mg/L	2,0 mg/L