

Scheda Tecnica

Rosso di Montalcino DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Montalcino - Siena - Località SanCarlo. Terreni collinari con una discreta esposizione che ne permette il soleggiamento per buona parte della giornata. Altitudine media 400m s.l.m.

TECNICHE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE

L'impianto dei vigneti, la scelta di portainnesti adeguati alle caratteristiche di ogni appezzamento di terreno, l'utilizzo di cloni altamente selezionati e la scrupolosa cura delle caratteristiche di ogni singolo vigneto assicurano un'aridotta produzione per ceppo con uve di altissima qualità, sane, concentrate e ricche di colore e di tannini. Le tecniche colturali dell'Azienda SanCarlo prevedono il diradamento all'invaiaitura ed il raggiungimento della perfetta maturazione delle uve. La vendemmia è rigorosamente manuale in cassette. La fermentazione avviene in vasche di acciaio con controllo della temperatura, le tecniche estrattive sono i rimontaggi giornalieri e delestage per ottenere un'estrazione delicata dalle bucce dei composti di qualità: polifenoli e sostanze coloranti. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente nel periodo successivo alla fermentazione alcolica. L'affinamento avviene in botti di acciaio per mantenerne la freschezza. La durata del periodo di affinamento varia a seconda delle caratteristiche di ogni massa. Un successivo invecchiamento in bottiglia permette di completare l'affinamento.

UVA CON CUI E' PRODOTTO

Sangiovese denominato a Montalcino "Brunello" (la stessa uva con cui si produce il Brunello di Montalcino).

VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce della durata di 15 - 18 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28 C in vasche di acciaio da 100 hl, appositamente realizzate per estrarre delicatamente tannini e colore.

INVECCHIAMENTO

12 mesi in botti di acciaio della capacità di 30 hl. Segue l'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino denso, con riflessi di gioventù violacei.

Profumo: Intenso e concentrato, di frutto maturo, con gradevole freschezza vinoso.

Sapore: Il Rosso di Montalcino SanCarlo risulta pieno e complesso. La struttura tannica è consistente, in perfetta armonia con i tannini nobili delle uve di origine.

Acidità totale: 5,45 g/l

Alcool: 13.5% vol

Estratto Secco Tot. 31,10 g/l

Disciplinare di produzione

Zona di produzione: Comune di Montalcino

Vitigno: Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello")

Resa massima dell'uva: 90 quintali per ettaro (Delibera Regione Toscana 648 del 25/07/2011 resa massima uva 80 quintali per ettaro)

Resa dell'uva in vino: 70%

Immissione al consumo: 1° Settembre dell'anno successivo alla vendemmia

Colore: rosso rubino intenso

Odore: profumo caratteristico ed intenso

Sapore: asciutto, caldo, un po' tannico

Gradazione alcolica minima: 12% Vol.

Acidità totale minima: 5 per mille

Estratto secco netto minimo: 22 per mille

Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione

Confezionamento: il Rosso di Montalcino può essere posto in commercio solo se imbottigliato in confezioni di tipo bordolese.