



REGIONE: Toscana

AREA: Montalcino, Siena

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: I vigneti storici della tenuta comprendono Podernovi, Vignavecchia, Vigna del Masso e Mezzopagne

ALTITUDINE: 400-450 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud/Est - Sud/Ovest

TIPOLOGIA DI TERRENO: Ricco di calcio e argille

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

ANNO DI IMPIANTO: 1990 - 2000

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.000-7.000 viti/Ha

RESA: 34 hl/ha

VENDEMMIA: Raccolta manuale in piccole cassette da 17 kg effettuata a fine settembre. La nostra Riserva è frutto della selezione dei migliori grappoli dell'intera produzione, raccolti alcuni giorni prima dell'inizio della vendemmia

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice delle uve preceduta da attenta selezione degli acini

FERMENTAZIONE: In vasche di cemento a temperatura controllata

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28-30°C **DURATA:** 20-22 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta in tonneaux da 5/6 hl e in botticelle da 10hl

AFFINAMENTO: 36 mesi in tonneaux da 5/6 hl e in botticelle da 10hl di rovere francese a media tostatura di primo passaggio, 8 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 14,5% Vol | **ACIDITÀ TOTALE:** 6,2 g/l | **ZUCCHERI RESIDUI:** 0,6 g/l | **ESTRATTO SECCO NETTO:** 36,4 g/l | **PH:** 3,6

NOTE SULL'ANNATA: L'annata 2018 è stata caratterizzata da un andamento che si può riassumere con una parola: la calma. La vendemmia è iniziata il 20 settembre e si è conclusa il 5 ottobre. Sin dall'inizio la natura si è presa i suoi tempi; a causa dell'inverno rigido la stagione è partita con un leggero ritardo rispetto alla norma, e la crescita vegetativa primaverile è stata lenta e costante, grazie alle temperature fresche e alle piogge abbondanti dei mesi di maggio e giugno. L'estate calda ma mai torrida e le ottime escursioni termiche hanno permesso alle viti di proseguire il loro sviluppo in modo molto armonico. Questo andamento tranquillo si è poi rispecchiato anche nella vendemmia, che è stata tra le più lunghe degli ultimi anni. La natura si è presa i suoi tempi, e a noi piace seguire i suoi ritmi, quindi ci siamo adattati impostando una vendemmia scalare, per parcelle e in alcuni casi addirittura vendemmiando separatamente le uve di uno stesso appezzamento, per aspettare la perfetta maturazione delle splendide uve che questa annata ci ha regalato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Di colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso esprime i tipici aromi di violetta e piccoli frutti rossi seguiti da sottili note di caffè. Al palato è caldo, di trama densa e corposa. Il finale è lungo e persistente con tannini morbidi e ben definiti.

SERVIZIO: Servire in ampi bicchieri balloon alla temperatura di 18/20°C e stappare due ore prima del servizio.

FORMATO: 750 ml - 1500 ml - 3000 ml

WINE SPECTATOR
2015

93

WINE ENTHUSIAST
2018

94

ROBERT PARKER
2015

95

JAMES SUCKLING
2018

97

FALSTAFF
2015

95