



REGIONE: Toscana

AREA: Montalcino, Siena

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Vigneto Podernovi

ALTITUDINE: 450 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud-Est

TIPOLOGIA DI TERRENO: Ricco di galestro e minerali, buona presenza di argille

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

ANNO DI IMPIANTO: 1990

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.000 viti/Ha

RESA: 34 hl/ha

VENDEMMIA: Raccolta manuale in piccole cassette da 17 kg effettuata nella prima decade di ottobre

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

FERMENTAZIONE: In tini troncoconici di rovere di Slavonia da 25hl

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28-30°C

DURATA: 28/30 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta in botti da 40 hl

AFFINAMENTO: 30 mesi in tonneau da 40hl di rovere di Slavonia a tostatura lieve. Segue un affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia, prima della messa in commercio

GRADO ALCOLICO: 14,5% Vol | **ACIDITÀ TOTALE:** 6,3 g/l | **ZUCCHERI RESIDUI:** 1,4 g/l | **ESTRATTO SECCO NETTO:** 34,8 g/l | **PH:** 3,51

NOTE SULL'ANNATA: Dopo un inverno mite e asciutto, il germogliamento è iniziato in anticipo. Tuttavia, un ritorno di freddo in primavera, con qualche nevicata ad aprile, ha temporaneamente rallentato la crescita delle viti, che si sono poi riprese con una fioritura vigorosa. L'estate calda e poco piovosa ha portato le piante a svilupparsi in modo più contenuto, senza segni di stress. Le escursioni termiche di fine agosto hanno favorito un equilibrio ottimale tra zuccheri e acidità. Al momento della raccolta, avvenuta il 24 e 25 settembre, le uve hanno sorpreso per la loro concentrazione e finezza. In cantina, le macerazioni prolungate, durate oltre un mese, conferiscono al millesimo 2020 un potenziale evolutivo molto promettente. L'annata 2020 ha beneficiato di condizioni climatiche stabili e calde, che hanno permesso alle uve Sangiovese di raggiungere la maturazione senza eccessiva concentrazione, offrendo una bevibilità precoce ma anche un potenziale di invecchiamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Podernovi si presenta di colore rosso rubino non troppo carico, con leggeri riflessi granati. Al naso evidenzia aromi floreali di viola, ciclamino e gelsomino, note di frutta fresca e richiami speziati. In bocca è bilanciato, ha buona struttura e acidità, il tannino è levigato e mostra ottima persistenza.

SERVIZIO: Servire in ampi bicchieri balloon alla temperatura di 16/18°C e stappare un'ora prima del servizio.

FORMATO: 750 ml - 1500 ml - 3000 ml

WINE SPECTATOR
3 VOLTE

95

WINE ENTHUSIAST
3 VOLTE

94+

ROBERT PARKER
5 VOLTE

93+

JAMES SUCKLING
6 VOLTE

94+

FALSTAFF
4 VOLTE

96+

VINOUS
3 VOLTE

92+