



Az. Agr. Podere Giardino

ROSSO DI MONTALCINO DOC – VENDEMMIA 2008

Zona di produzione:	S. Angelo in Colle – Montalcino (SI) Terreni di collina ad altitudine di mt. 350 s.l.m. esposti a Sud.
Vitigno:	Sangiovese, cloni selezionati dal produttore in vecchi vigneti di Montalcino.
L'annata:	Abbondante piovosità primaverile, temperature estive nella norma, ma forte riduzione della produzione a causa di una grandinata. Una vendemmia regolare con tempo asciutto ha permesso di produrre un Rosso di Montalcino di elevata qualità.
Vendemmia:	Accurata selezione in vigneto dei grappoli migliori, vite per vite. I grappoli sono scelti perché sani, più maturi, meglio esposti e tramite analisi sensoriale degli acini d'uva. La resa è stata di Qli. 50 per ettaro.
Vinificazione:	Fermentazione naturale sulle bucce per 15 giorni senza controllo delle temperature in vasca di piccole dimensioni; fermentazione malolattica in legno. L'unico intervento di stabilizzazione effettuato è la filtrazione con cellulosa.
Invecchiamento:	1 anno in legno di rovere francese e affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

ANALISI E GIUDIZIO

Grado alcolico:	14 % vol.
Acidità totale:	5,8 g/l
Estratto:	27,5 g/l
Colore:	Rosso rubino intenso e riflessi violacei
Profumo:	Frutta matura con speziatura da legno
Sapore:	Morbido e strutturato, pieno e persistente. Equilibrato e ben integrato da affinamento in legno ed in vetro.

