



ROSSO DI MONTALCINO 2024

Denominazione di Origine Controllata

IL VINO

Il Rosso di Montalcino Sanlorenzo è ottenuto dai vigneti più giovani dell'azienda che si aprono come un anfiteatro sulla valle dell'Orcia e verso il mare. Il terreno mediamente argilloso e ricco di pietre, e il particolare microclima degli oltre 400 metri di altitudine, rendono particolarmente delicato il gusto del Sangiovese coltivato in questi vigneti. Vinificato in vasche di acciaio, viene successivamente affinato in barriques "vecchie" di varie dimensioni in modo da raggiungere un equilibrio ottimale. Un ulteriore affinamento in bottiglia completa il lavoro di cantina per portare nel bicchiere un vino fruttato ma con una struttura importante. Gli aromi freschi di ciliegia matura e i piacevoli sentori di legno in sottofondo lo rendono al palato equilibrato ed elegante, gli conferiscono un gusto particolare che lo distingue. Questo vino si abbina molto bene con tutti i piatti a base di carne rossa e ai formaggi.

L'ANNATA

La vendemmia 2024 è stata segnata da un andamento climatico insolito, iniziato con un anticipo vegetativo a marzo e proseguito con una gestione attenta delle piogge primaverili. Nonostante un'estate calda, il momento della raccolta è stato posticipato a metà ottobre poiché il calore eccessivo di settembre aveva rallentato la maturazione zuccherina delle uve. Questo ritardo, unito alle piogge autunnali, ha reso necessaria una selezione meticolosa dei grappoli per contrastare la formazione di muffe e garantire la qualità.

In cantina, le fermentazioni sono state rapide e hanno rivelato un vino dal grado alcolico più contenuto rispetto agli standard recenti, ma caratterizzato da un'ottima freschezza e un equilibrio acido ideale. Il profilo che ne emerge è quello di un Brunello elegante e delicato, simile alle annate fresche come il 2013 e il 2018, che punta sulla finezza dei tannini e sulla piacevolezza immediata piuttosto che sulla potenza strutturale.

Posizione cantina:

Montalcino, Toscana

Uva:

100% Sangiovese

Denominazione:

Rosso di Montalcino DOC

La vigna:

si trovano nella zona sud ovest di Montalcino a 500 mt Slm. Hanno un età da 5 a 25 anni. Produzione per ettaro dai 35 ai 60 quintali per ettaro.

Data vendemmia:

14/15 Ottobre

Macerazione sulle bucce:

25 giorni

Fermentazione e invecchiamento:

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata, successivamente affinamento in barrique e tonneaux vecchi (da 5 a 10 anni).

Produzione:

8133 bottiglie

Informazioni tecniche:

Residuo zuccherino: 0g
Solforosa totale: 69mg/l
Alcool: 13,5%

Biologico certificato



Dove siamo