


CANTINA DI
MONTALCINO



ROSSO Di MONTALCINO

cantinadimontalcino.it

ROSSO DI MONTALCINO 2022

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA

2022

CLIMA

Il 2022 sarà ricordato come un anno tra i più caldi e siccitosi. Il germogliamento è avvenuto all'inizio di aprile. Le alte temperature sin da maggio, ampiamente al di sopra delle medie stagionali, hanno determinato una forte colatura dei fiori e un minor sviluppo dei grappoli, rendendoli piccoli e spargoli, con una diminuzione delle performance fotosintetiche della vite. Il lavoro dei viticoltori in campo e le caratteristiche intrinseche del Sangiovese hanno consentito di sopportare queste fortissime condizioni di stress termico e idrico, aiutate da eventi piovosi e rinfrescanti a luglio e agosto favorendo un calo della temperatura diurna e considerevoli escursioni termiche notturne che hanno permesso alle piante di ribilanciare i parametri delle uve. La vendemmia è stata inevitabilmente anticipata, e si è conclusa l'ultima settimana di settembre con rese in linea con gli ultimi anni. Le uve sono risultate ricche dal punto di vista polifenolico e interessanti a livello aromatico.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte a mano, controllate e selezionate, dopo la diraspatura ed una pigiatura soffice, vengono trasferite in serbatoi di acciaio inox per la normale fermentazione alcolica che dura 10/15 giorni, a temperatura controllata intorno a 24 °C. L'affinamento, in acciaio, è di circa 6 mesi, per poi essere imbottigliato. Il Rosso di Montalcino ha una capacità di invecchiamento di circa 4/5 anni. Grado alcolico 13,5 % Vol.

ANALISI SENSORIALE

Colore: rosso rubino brillante intenso, aromi di frutti di bosco a bacca nera, ribes, ciliegie, tannini morbidi, sorso fresco, vivace, prolungato, avvolgente.

ABBINAMENTI

Perfetto con carni bianche e rosse arrosto o grigliate, formaggi e piatti al tegame. Ha una temperatura di servizio di circa 18 °C.

DATI STORICI

Cantina di Montalcino si trova a circa 35 km da Siena, proprio davanti al poggio dell'omonimo borgo senese, immersa tra prati, ulivi e gli splendidi vigneti della Val di Cava. Cantina di Montalcino rientra fra le 14 cantine vinicole di design/d'autore nel territorio della Toscana, nel 2000 entra a far parte del circuito di Toscana Wine Architecture. Un progetto architettonico unico, che si presenta imponente e moderno e che richiama tradizioni, forme e percezioni legate agli storici processi di produzione dei vini di Brunello di Montalcino. Fondata nel 1970 da un piccolo gruppo di produttori locali, come l'unica cantina cooperativa del territorio, negli ultimi anni inizia un percorso di ristrutturazione e modernizzazione fino ad abbandonare il profilo sociale e diventare proprietà del gruppo Prosit. Oggi è una Cantina di vinificazione alla quale conferiscono le uve circa di 40 produttori locali, provenienti da tutti e 4 i quadranti del Comune di Montalcino, diversi per caratteristiche pedoclimatiche, garantendo così la massima qualità del prodotto, per un totale di 90 ettari di vigneti dedicati alla produzione di Sangiovese. La Cantina ad oggi offre al mercato i vini Rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino e una Riserva.
