

AMINTA



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2023

Zona di produzione: Castelnuovo dell'Abate, Montalcino

Bottiglie prodotte: 3.000

Uvaggio: Sangiovese 100%

Altitudine: 305-335 m s.l.d.m.

Composizione del suolo: Sabbie, limi ed arenarie lacustri o deltizie, parzialmente cementate, del periodo Messiniano (5-6 Milioni di anni fa).

Resa per ettaro: 70 q/ha

Densità d'impianto: 4.500 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Invecchiamento: in vasche di cemento per circa 9 mesi

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

Alcol: 14,5%

Note di vendemmia: l'annata 2023 ha fatto registrare nella prima parte della stagione una piovosità che si è contraddistinta per le frequenti precipitazioni nei mesi di aprile e maggio. L'estate è stata tendenzialmente calda e asciutta, ma ha giovato ovviamente delle riserve idriche del sottosuolo, garantite dalle piogge dei mesi precedenti. Queste condizioni climatiche hanno favorito un germogliamento regolare, un accrescimento dei germogli rapido e fioritura e conseguente allegagione generalmente in linea con le precedenti stagioni. Nella fase di maturazione le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno favorito il corretto sviluppo delle uve. La vendemmia è stata contraddistinta da uve sane e fragranti.

Note di degustazione: si presenta con un colore rosso rubino vivace. Al naso freschi sentori di frutti rossi, come la marasca, si uniscono alle sensazioni di arancia sanguinella e ad aromi delicati di speziatura. Al palato è vibrante, morbido e contraddistinto da tannini setosi. Le note di frutta rossa accompagnano un finale lungo e persistente.