

AMINTA



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2024

Zona di produzione: Castelnuovo dell'Abate, Montalcino

Bottiglie prodotte: 6.546

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 2024 è iniziata con un inverno scarso di precipitazioni e caldo il quale ha portato ad un anticipo di germogliamento verso la fine di marzo. Il mese di aprile è stato invece caratterizzato da un clima mite e regolare. Nei mesi di maggio e giugno abbiamo avuto piogge abbondanti e abbassamenti di temperatura, seppur in misura minore rispetto al 2023. Queste precipitazioni distribuite in maniera regolare hanno permesso uno sviluppo equilibrato della vite consentendo, allo stesso tempo, una corretta gestione del vigneto. L'estate fino a fine luglio è stata mite e regolare, con qualche pioggia che ha alimentato la parte idrica del terreno. Nel mese di agosto un'ondata di caldo ha asciugato il terreno ma, a metà mese, le piogge hanno rinfrescato l'aria e riequilibrato il clima, permettendo alle viti di portare avanti una regolare maturazione delle uve. La vendemmia è stata caratterizzata da un clima fresco e piovoso.

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.