

Rosso di Montalcino 2008

LA TORRE

Descrizione della DOC o dell'area di produzione	
1.1. geografica:	<i>I vigneti sono situati sulla collina che domina la vista dall'alto della frazione di Sant'Angelo in Colle, a Sud di Montalcino, sul versante che guarda direttamente al massiccio dell'Amiata. Le vigne si trovano su un terrazzamento naturale orientato a Sud e protetto da scirocco e tramontana dal Poggio dell'Arna che scollina a Est sull'abbazia di Sant'Antimo, e dal Poggio Civitella, una vasta collina di 800 metri di altitudine.</i>
1.2. climatica:	<i>La Torre è una delle aziende che ha le vigne più ventilate ed elevate della zona di Montalcino. L'esposizione delle vigne a Sud garantisce una insolazione notevole in ogni periodo dell'anno.</i>
1.3. storica:	
breve descrizione dei vitigni e dei cloni utilizzati	
2.1. ampelografica (caratteristiche del vitigno):	<i>Il grappolo del sangiovese grosso sottovarietà Brunello di Montalcino si presenta con due ali laterali</i>
2.2. altro (proprietà dell'uva):	<i>intensa profumazione delle uve provocata dall'altitudine che attraverso elevate escursioni termiche sviluppa in particolar modo le sostanze aromatiche delle bucce. La forte esposizione al solleone è alla base del grande corpo che si ottiene nella vinificazione</i>
2.3. percentuali d'uva:	100% sangiovese grosso sottovarietà Brunello di Montalcino
La vigna	
3.1. Località	<i>Località La Torre nei pressi di Sant'Angelo in Colle</i>
3.2. altitudine:	<i>420 metri</i>
3.3. Esposizione:	<i>Sud ovest</i>
3.4. Terreno:	<i>Medio impasto di origine eocenica con abbondanza di scheletro dai 25 anni delle piante più anziane alle ultime marze poste a dimora nel 1999</i>
3.5. Età dei ceppi:	
3.6. Densità d'impianto:	<i>45% delle vigne hanno 2200 piante per ha- il restante 55% ha 4000 piante a ha</i>
3.7. Sistema di allevamento:	<i>Cordone speronato</i>
Ciclo produttivo del vino	
<i>il lavoro in vigna</i>	
4.1. Resa per ettaro:	<i>6ha 70 qli</i>
4.2. Lavori pre vendemmia:	<i>potatura verde e lavorazione meccanica del terreno</i>
4.3. Periodo di vendemmia:	<i>Primi di ottobre</i>
4.4. Metodo di vendemmia:	<i>A mano</i>
4.5. Altre operazioni:	
<i>il lavoro in cantina</i>	
5.1. selezione delle uve:	<i>Negli anni difficili vengono fatte tre scelte- per il rosso si vinifica la 2° scelta.</i>
5.2. vinificazione:	<i>Macerazione di circa venti giorni; si usano i lieviti indigeni delle stesse uve</i>
5.3. maturazione:	<i>Uso molto limitato dei carati di piccola dimensione, privilegiati i grossi fusti – il rosso passa un periodo di 18 mesi in botti di rovere francese di 25 quintali- soltanto una piccola parte, 10% circa, passa 12 mesi in barrique.</i>
5.4. Affinamento:	<i>due mesi in bottiglia</i>
5.5. Bottiglie prodotte nell'annata:	<i>14000 circa</i>
5.6. indirizzi per il futuro:	<i>Probabile fermentazione in tini chiusi di rovere</i>
<i>Descrizione</i>	
6.1. Annata:	<i>Annata di buona personalità</i>
6.2. Denominazione:	
6.3. altre caratteristiche dichiarate:	<i>pratiche agronomiche a basso impatto ambientale</i>
6.4. L'idea del vino:	<i>Vinificazione 'tradizionale ma non conservatrice'</i>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	
7.1. Colore:	<i>rosso rubino</i>

7.2. Aroma:		<i>vinoso con sentori di viola e tabacco.</i>	
7.3. Gusto:		<i>Struttura robusta; sapore asciutto ed armonico di un sangiovese classico</i>	
7.4. Retrogusto:		<i>Il retrogusto è persistente con retrogusto gradevolmente amarognolo</i>	
<i>Caratteristiche chimiche:</i>			
8.1. Alcol:	13,80	8.6. pH:	3,2
8.2. Acidità totale:	5,01	8.9. Estratto secco:	29,1
8.3. Acidità volatile:	0,74	8.7. Ceneri:	2,30
8.4. SO2 totale:	70	8.8. Zuccheri residui:	1,85
8.5. SO2 libera:	25	8.9. altro:	