



V23092075

Sant'Antimo Rosso DOC - cl 75

Il Sant'Antimo Rosso Doc viene prodotto con uve coltivate nell'area di Castelnuovo dell'Abate, una frazione di Montalcino, dove sorge la bellissima abbazia romanica, da cui questo rosso a denominazione di origine controllata prende il nome. Un meraviglioso territorio di grande tradizione vitivinicola ed enologica.

Area di Produzione: Montalcino, provincia di Siena (Toscana)

Vitigno: 90% Sangiovese, 10% Colorino Toscano

Piante per Ettaro: 4000-4500

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Inizio ottobre

Resa per Ettaro: 50-60 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > L'area di coltivazione delle uve è caratterizzata da una combinazione di diverse ere geologiche, con suoli misti nella composizione che vede la presenza di argille, sabbie e ciottolame. Data la particolare posizione, il clima è dolce e mitigato da una buona insolazione. I vigneti sono protetti dai venti freddi, mentre al contempo possono godere di ideali correnti temperate.
- > Il vitigno Sangiovese, coltivato in molte regioni d'Italia, trova in questa area le condizioni ideali per esprimere al meglio le sue potenzialità. Il Colorino Toscano, invece, è un vitigno autoctono toscano che deve il suo nome alla colorazione intensa della buccia.

Processo Produttivo

- > Le uve, vendemmiate manualmente, vengono sottoposte alla diraspatura-pigiatura con eliminazione del raspo.
- > La vinificazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di circa 15 giorni, durante i quali si eseguono rimontaggi giornalieri. Il processo di "rimontaggio" comporta la rottura del cappello di vinacce che si forma in cima alla vasca e favorisce il contatto continuo tra le bucce e il mosto.
- > Gli scopi del rimontaggio sono:
 - > dissoluzione nel mosto delle sostanze presenti nelle bucce (lieviti, aromi, antociani, tannini)
 - > aerazione del mosto che favorisce la moltiplicazione del lievito
 - > abbassamento della temperatura del mosto in fermentazione
- > Il vino viene poi sottoposto alla fermentazione malolattica, diventando in questo modo più morbido e con aromi più complessi e "maturi".
- > Successivamente viene stabilizzato a freddo e fatto maturare in tonneau di rovere di Slavonia della capacità di 5 ettolitri attraverso le cui pareti penetra l'ossigeno. La dissoluzione di alcuni costituenti del legno contribuisce alla complessità organolettica e all'arricchimento del bouquet. Il periodo di affinamento in legno può variare da 8 a 12 mesi, a seconda delle esigenze e dell'annata.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Rosso rubino.

Olfatto: Vivace e delicatamente vinoso al naso, presenta sentori fruttati di ciliegia e ribes con una piacevole nota speziata dolce nel finale.

Gusto: Caldo, sapido e armonico, dotato di struttura importante ma non eccessiva e di tannini aggraziati, presenta aromi fruttati di piacevole persistenza.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 13,5%

Zuccheri, g/l: <2

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 16-18 °C

Abbinamenti: Si accompagna perfettamente con primi piatti, in particolare risotti, carni bianche, pesce (specie alla griglia) e con piatti tipici della cucina toscana.

Da consumare preferibilmente: Entro 3 anni.



Bicchieri Consigliato: Ballon.