

Banditella

Rosso di Montalcino DOC 2013

Col D'Orcia

Il Rosso di Montalcino Doc Banditella Col d'Orcia vinificato con Sangiovese in purezza prende il nome dall'omonimo vigneto su cui maturano le sue uve. Piantato nel 1998 sui suoi terreni crescono cloni di Sangiovese, scelti attraverso un processo di selezione dei cloni aziendali con la consulenza dell'università di Firenze. Una consulenza lunga dieci anni per garantire la produzione da uve eccellenti. Il vigneto fornisce infatti una delle migliori espressioni dell'uva Sangiovese.

Il risultato è un'interpretazione contemporanea di un grande classico di Montalcino. Un vino tanto moderno e innovativo quanto rispettoso delle tradizioni del territorio. Quella di quest'annata è la prima bottiglia Bio dell'azienda.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Rosso di Montalcino

Denominazione DOC

Annata 2013

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Sant'Angelo in Colle

Certificazione Biologico

Vitigno Sangiovese 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino intenso, con leggeri riflessi violacei

Gusto Elegante e fine. Buona struttura con tannini maturi. Pieno e persistente

Profumo Intenso, con evidenti sentori di frutti di bosco maturi perfettamente amalgamati con le note di spezie del legno

Abbinamenti Antipasti di affettati toscani, primi con carni rosse, primi con risotto ai funghi, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse brasato, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni bianche, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 250 m s.l.m. m

Tipologia terreno Collinare di origine eocenica con una felice esposizione a mezzogiorno che ne permette l'insolazione durante tutto l'arco della giornata

Epoca vendemmia Terza decade di settembre

Tipo raccolta 00:00:00

Vinificazione Macerazione medio-lunga in tini bassi e larghi a temperature non superiori a 28° per mantenere un frutto fresco e longevo. Due follature quotidiane, combinate con 2 délestages il 3° ed il 5° giorno di fermentazione, favoriscono un'estrazione dalle bucce efficace ma delicata del colore e dei tannini.

Affinamento Dopo la malolattica il vino passa in barriques e tonneaux, (rovere di Allier, Fontainebleau, Blois) per un periodo di affinamento che si estende a oltre un anno