

APPODIATO OF MONTEPULCIANO SINGLE VINEYARD  
**MOLIN VECCHIO 2003**  
I.G.T.



*Prodotto di gran razza dotato di tutte le caratteristiche per affrontare una lunga crescita nel tempo. Proveniente dall'omonimo vigneto di nostra proprietà, di 167 pertiche ( ha. 5.04.00), ubicato nel comune di Montepulciano in provincia di Siena, normalmente destinato alla produzione di Chianti dei colli senesi D.O.C.G. e Rosso di Montepulciano D.O.C.. Giace ad un'altitudine di 290 - 320 m s.l.m.*

**Esposizione:** sud, versante lievemente pendente.

**Anno d'impianto:** 1995

**Sesto d' impianto e densità:** metri 2,80 x 0,80 pari a 4464 piante per ettaro.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato bilaterale.

**Uve utilizzate:** sono stati utilizzati : il Sangiovese clone A548 su portinnesto 420 A per il 80% , Cabernet Sauvignon clone CL15 su portinnesto 420 A per il 10% e il Syrah clone 470 su portinnesto 420 A per il 10% , anche se nel vigneto si trovano altre varietà, come il Canaiolo, il Colorino e il Merlot.

**Caratteristiche del terreno:** Terreno del periodo Pliocenico (sei milioni di anni fa) formato da argille limose intercalate da sabbie. L'idromorfia è profonda nella parte pianeggiante e assente nella parte pendente.

**Andamento dell'annata 2003:** Clima invernale simile a quello continentale, con abbondanti nevicate, forti venti e gelate; primavera ed estate caratterizzate dall' assenza di precipitazioni. Alla carenza idrica si sono aggiunte temperature da record con punte di oltre 40°C. Una provvidenziale pioggia prima della raccolta ha permesso una maturazione ottimale delle uve contraddistinte da una particolare concentrazione nei suoi elementi. La produzione è stata mediamente inferiore del trenta per cento.

**Vendemmia:** il 25 e 26 settembre.

**Caratteristiche analitiche del mosto:** zuccheri 23,50 %, acidità totale 6,90 per mille, pH 3,25.

**Vinificazione:** nelle nostre cantine di Montepulciano/ Chianciano in vasche di cemento di piccola capacità, in presenza di lieviti autoctoni. Abbiamo sottoposto la massa a frequenti rimescolamenti ed arieggiamenti mantenendola a temperature di 25-30°C. La macerazione è durata 15 giorni.

**Malolattica:** iniziata durante la fermentazione tumultuosa e finita 10 giorni dopo la svinatura.

**Maturazione:** posto il 10 febbraio 2004 in barili di legno nuovo di piccola capacità ( lt.225) di rovere francese ed americano vi è restato fino a fine febbraio 2005.

**Imbottigliamento:** il 07 marzo 2005 senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni.

**Bottiglie prodotte:** 5500

**Affinamento in bottiglia:** in locale interrato, a temperatura naturale e costante, per oltre 45 mesi. Disponibile ottobre 2011.

**Colore:** intensissimo di forte concentrazione antocianica.

**Profumo:** vinoso con sentori di prugna, mora e sfumature di vaniglia e liquirizia.

Sapore: in bocca si esalta la sua forza, manifestando complessità ed eleganza.

**Dati analitici all'atto dell'imbottigliamento:** alcool 14,1%, acidità totale 5,1 per mille, colore 14,74, zuccheri 1,2 per mille, polifenoli 4082 mg/l, estratto 32,67 g/l.

**Temperatura di servizio:** 17-19°C.

**Abbinamenti gastronomici:** grandi arrostiti.

