

APPODIATO OF MONTEPULCIANO SINGLE VINEYARD
MOLIN VECCHIO 2004
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 2004: Inverno con abbondanti nevicate e primavera piovosa.

Le basse temperature primaverili hanno ritardato la ripresa vegetativa e tutte le fasi fenologiche, compresa l'invasatura e la maturazione.

L'estate è stata completamente asciutta ma non eccessivamente calda, ideale per la vite.

Per l'abbondanza di produzione, si è reso necessario il diradamento dei grappoli.

Vendemmia: il 29 e 30 settembre.

Caratteristiche analitiche del mosto: zuccheri 23,28 %, acidità totale 6,92 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 21 febbraio 2005 in barili di legno nuovo di piccola capacità (lt.225) di rovere francese ed americano vi è restato fino a fine marzo 2006.

Imbottigliamento: il 18 marzo 2006 senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni. Bottiglie prodotte: 5000

Affinamento in bottiglia: in locale interrato, a temperatura naturale e costante, per oltre 45 mesi. Disponibile gennaio 2013.

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 13,27%, acidità totale 5,92 per mille, colore 15,33, zuccheri 1,76 per mille, polifenoli 2989 mg/l, estratto 29,6 g/l.

Temperatura di servizio: 17-19°C.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrostiti.

