

APPODIATO OF MONTEPULCIANO SINGLE VINEYARD
MOLIN VECCHIO 2009
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 l' 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 2009: Il buon andamento stagionale ha permesso di ottenere uve di ottima qualità che caratterizzano una grande annate. Gli ottimi livelli di maturazione in termini di estraibilità del colore e gli alti contenuti zuccherini hanno generato un vino di grande struttura, ideale per un lungo invecchiamento.

Queste caratteristiche hanno dato origine a vini di grande struttura, ottima componente polifenolica e tipicità unica; ideali per un lungo invecchiamento.

Vendemmia: il 14 e 15 settembre.

Caratteristiche analitiche del mosto: zuccheri 24,58%, acidità totale 6,15 per mille, pH 3,20.

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.

Maturazione: posto il 16 marzo 2010 in barili di legno di piccola capacità (lt.225) di rovere francese ed americano vi è restato fino a fine aprile 2011.

Imbottigliamento: il 17 maggio 2011 senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni.

Bottiglie prodotte: 2000

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

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 14,01%, acidità totale 5,85 per mille, colore 14,74, zuccheri 1,75 per mille, polifenoli 3650 mg/l, estratto 31,8 g/l.

Temperatura di servizio: 17-19°C.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrostiti.



Prodotto di gran razza dotato di tutte le caratteristiche per affrontare una lunga crescita qualitativa nel tempo.