

ANNATA 2021

COLLEMASSARI RISERVA

Montecucco Rosso Riserva DOC



Un Daily SuperTuscan, nella sua espressione aromatica e potenza gustativa. La base Sangiovese, fruttata e speziata, con la sua struttura dona longevità e valore. Completano il blend il Ciliegiolo, con la sua freschezza, e il Cabernet Sauvignon, che esalta il carattere variopinto di questa Riserva.

UVAGGIO

80% Sangiovese,
10% Ciliegiolo,
10% Cabernet Sauvignon

COLORE

Rosso rubino intenso

ALCOOL

14%

Questa Riserva nasce da vigne poste a 300 metri sul livello del mare con diverse esposizioni e composizione dei terreni, arenarie e argille calcareo-marnose, ciottolo alluvionale con conglomerato e argille rosse. Le uve provengono da una selezione dei vigneti più vecchi con un'età media di 18 anni. La coltivazione secondo i dettami naturali dell'agricoltura biologica e la caratteristica dei terreni aiutano a preservare l'autenticità espressiva del Sangiovese fortemente correlato con le colline di Montecucco e partecipano alla formazione dell'identità del ColleMassari Riserva. La vinificazione si è svolta in acciaio e in piccoli tinelli di legno con fermentazioni spontanee e lunghe macerazioni di 3-4 settimane. Il vino si è affinato per 18 mesi in botti e tonneaux e è stato imbottigliato ad aprile 2024.

La stagione fredda e secca di inizio germogliamento è stata seguita da piogge nella norma a primavera inoltrata. L'estate 2021 ha visto giornate prevalentemente calde e secche. La raccolta è iniziata l'ultima settimana di agosto con il ciliegiolo e le prime uve sangiovese, che sono state vendemmiate fino a metà settembre. Le uve hanno raggiunto la giusta concentrazione e si sono presentata in perfetta forma alla vendemmia.

“È un rosso complesso, dove le decise note di frutti rossi maturi e di spezie mediterranee sono ben bilanciate da tannini eleganti e morbidi. Chiude in un finale persistente, sostenuto da una buona acidità.”

Giovanni Puccioni, Winemaker
Luca Marrone, Chief Winemaker

