



COL D'ORCIA

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.G.

VIGNA BANDITELLA

2022

L'Annata

Il germogliamento è avvenuto alla fine della prima settimana di aprile, con un'ottima fertilità dei germogli e un buon numero di grappoli potenziali. Aprile è stato un mese mite e povero di piogge, come tutta la prima parte della primavera. Le temperature da maggio a luglio, ampiamente al di sopra delle medie stagionali, hanno determinato un po' di colatura dei fiori e un minor sviluppo dei grappoli, rendendoli più piccoli e spargoli. Le piogge arrivate tra fine luglio e metà agosto, per un totale di 130mm, hanno favorito un calo della temperatura diurna e considerevoli escursioni termiche notturne che nelle settimane successive hanno permesso alle piante di ribilanciare i parametri delle uve. La vendemmia è stata leggermente anticipata ad inizio settembre.

Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese

Alcol: 14,5 %

Acidità totale: 5,3 g/l

Temperatura di servizio: 18°C

Vinificazione e affinamento

Banditella è un vigneto piantato nel 1998 a 300 metri sul livello del mare, da cloni di Sangiovese frutto di una selezione aziendale portata avanti insieme all'Università di Firenze.

La macerazione avviene in tini larghi, per mantenere il frutto fresco e longevo. Due rimontaggi quotidiani, combinati con 2 délestages il 3° ed il 5° giorno di fermentazione, favoriscono l'estrazione dalle bucce efficace ma delicata del colore e dei tannini.

Il vino trascorre un periodo di affinamento di 12 mesi in barriques e tonneaux.



COL D'ORCIA S.R.L. Società Agricola
Via Giuncheti 53024 Montalcino – Italia
info@coldorcia.it +39 0577 80891