



# IMPOSTINO 2013

MONTECUCCO ROSSO DOC

80%

SANGIOVESE

20%

MERLOT  
SYRAH  
PETIT VERDOT

12 mesi

in botti in  
legno da 42 hl  
e cemento

6 mesi

in bottiglia



**NOME:** Impostino 2013

**DENOMINAZIONE:** Montecucco rosso DOC

**UVE:** Sangiovese 80% - Merlot, Syrah, Petit Verdot 20%

**VIGNETI:** Querciolaia

**ANNO D'IMPIANTO:** 2003

**TIPOLOGIA TERRENO:** argilloso, fertile con buona dotazione di sostanza organica. Ricco di scheletro fine.

**ESPOSIZIONE:** Ovest

**ALTITUDINE:** 350 mslm

**DENSITA' IMPIANTO:** 5.500 piante/ha

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**RESA PER ETTARO:** 70 quintali

**VENDEMMIA:** raccolta manuale in cassette a fine settembre

**VINIFICAZIONE:** le uve accuratamente raccolte vengono selezionate manualmente in cantina su un nastro di cernita prima di iniziare la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 26 °C. la macerazione sulle bucce dura circa 15 giorni con rimontaggi all'aria fino a fine fermentazione.

**DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA:** 10 - 12 giorni

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** spontanea in vasche di cemento

**MATURAZIONE:** 12 mesi in botti da 42 hl e vasche in cemento sulle proprie fecce fini

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in bottiglia

#### DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

**ALCOL:** 13,6 %vol

**ZUCCHERI RESIDUI:** < 2 g/l

**ACIDITA' TOTALE:** 5,7 g/l

**pH:** 3,45

**ACIDITA' VOLATILE:** 0,40 g/l

**ESTRATTO SECCO:** 30,2 g/l

#### LA STAGIONE:

Durante l'inverno non particolarmente rigido abbiamo impostato la potatura con un carico di gemme uniforme ed equilibrato per produrre un vino tradizionale che unisse finezza aromatica, struttura e morbidezza. La primavera fresca e piovosa ha posticipato di circa 10 - 15 giorni le fasi fisiologiche delle piante, stimolando in qualche vigneto un leggero eccesso di vigoria che abbiamo gestito con diradamenti e sfogliature mirate sui grappoli. L'estate è iniziata con temperature fresche durante le ore notturne e non ha mai raggiunto livelli di criticità per le attività metaboliche delle piante, migliorando quindi l'omogeneità durante il periodo di maturazione e permettendo di ritardare il periodo di vendemmia