



CIARLONE 2014

MONTECUCCO ROSSO DOC

60%

SANGIOVESE

40%

MERLOT
ALICANTE
PETIT VERDOT

12 mesi

in vasche
di acciaio

6 mesi

in bottiglia



NOME: Ciarlone 2014

DENOMINAZIONE: Montecucco rosso DOC

UVE: Sangiovese 60% - Merlot, Alicante, Petit Verdot 40%

VIGNETI: Sughereta

ANNO D'IMPIANTO: 2007

TIPOLOGIA TERRENO: polimorfo e variegato con lenti di argilla affioranti, porzioni più magre molto ricche di scheletro e massi si alternano con aree più fertili e ben dotate di sostanza organica

ESPOSIZIONE: Sud - Ovest

ALTITUDINE: 350 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 piante/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA PER ETTARO: 80 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 controllata di 26 °C. la macerazione sulle bucce dura circa 10 - 12 giorni con rimontaggi all'aria fino a fine fermentazione.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 10 - 12 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea in vasche di acciaio inox

MATURAZIONE: 12 mesi in vasche di acciaio inox sulle proprie fecce fini

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 13,5 %vol

ZUCCHERI RESIDUI: 2 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,8 g/l

pH: 3,40

ACIDITA' VOLATILE: 0,52 g/l

ESTRATTO SECCO: 29 g/l

LA STAGIONE:

Sicuramente una delle stagioni più difficili degli ultimi anni, un inverno che non si è mai fatto sentire veramente ha lasciato spazio ad una primavera fredda e piovosa. La tendenza è rimasta invariata fino ad inizio autunno quando periodi lunghi di cielo limpido e terzo hanno permesso di affrontare la vendemmia con maggiore serenità. La vocazionalità del nostro territorio e la capacità di attendere ci hanno permesso di concludere una lunga vendemmia riuscendo ad ottenere uve caratterizzate e di buona concentrazione.