

Montelione 2023

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un autunno ed inverno miti, da una primavera piovosa e dai mesi antecedenti alla vendemmia estremamente variabili. In particolare i mesi di maggio e giugno sono stati caratterizzati da abbondanti precipitazioni.

I continui mutamenti del meteo e l'elevato tasso di umidità hanno determinato in gran parte d'Italia le condizioni ideali per il diffondersi delle principali ampelopatie (in particolare Peronospora) e per potenziali perdite di produttività. La posizione geografica estremamente favorevole alla Tenuta ed un'attenta gestione agronomica, sono state fondamentali per ottenere un'uva impeccabile dal punto di vista della qualità. La maturazione ha ritardato ad arrivare rispetto alla stagione precedente, rendendo possibile la vendemmia solo durante la prima settimana di settembre.



UVA
100% Pinot Nero

GRADAZIONE
14,5%



INVECCHIAMENTO
Oltre 20 anni



ALTITUDINE VIGNETO
514 m slm



BOTTIGLIE PRODOTTE
3400



RACCOLTA
Manuale in cassette
Tavolo di selezione manuale
di ogni singolo grappolo



AFFINAMENTO
40% affinamento barrique
60% acciaio



VINIFICAZIONE

L'uva, portata in cantina, viene attentamente selezionata, diraspata e pressata delicatamente per mantenere gli acini in gran parte intatti mentre vengono trasferiti in vasche di acciaio. La fermentazione viene effettuata a temperature controllate, con particolare attenzione alla conservazione degli aromi, all'estrazione del colore e alla gestione dei tannini. La svinatura viene effettuata con la tecnica del travaso attraverso continue e attente degustazioni fino a quando il vino viene ritenuto pronto per iniziare la sua maturazione in legno. Vengono utilizzate solo barrique di rovere francese nuove. La fermentazione malolattica avviene in barrique e si completa la primavera successiva alla vendemmia. Il vino trascorre 12 mesi di affinamento in legno, seguiti da altri 2 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.



PROFILO SENSORIALE

Deciso ed elegante, questo vino si distingue per i suoi intensi aromi di frutti rossi, in particolare mora e lampone, arricchiti da note terziarie di grande carattere, frutto della lunga maturazione in barrique nuove. Al palato, si presenta equilibrato e deciso, con tannini morbidi e avvolgenti che conducono a un finale lungo e persistente.

