

Montelione 2024

L'annata 2024 non si è discostata particolarmente da quella che l'ha preceduta per quanto ha riguardato l'instabilità climatica. L'inverno ha registrato temperature miti, sopra la media stagionale. Questo ha portato ad un germogliamento anticipato. Lo sviluppo delle piante è stato poi notevolmente rallentato nella seconda metà del mese di aprile a causa di un repentino calo delle temperature. I mesi primaverili sono stati piuttosto piovosi. Maggio in particolare ha registrato numerosi rovesci accompagnati da un rapido innalzamento delle temperature. L'estate è stata molto calda e seccitosa fino al periodo della vendemmia, caratterizzato da diverse giornate di pioggia che hanno portato a ritardi nella raccolta delle uve mature soprattutto nella seconda metà del mese di agosto.



UVA
100% Pinot Nero



GRADAZIONE
14%



INVECCHIAMENTO
Oltre 20 anni



ALTITUDINE VIGNETO
514 m slm



BOTTIGLIE PRODOTTE
7500



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



AFFINAMENTO
40% affinamento in barrique
60% acciaio



VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano e trasportate in cantina in piccole casse, vengono selezionate, diraspate e pressate delicatamente per mantenere le bacche in gran parte intatte mentre vengono trasferite per il 50% in vasche di acciaio e per il 50% in vasche di cemento. La fermentazione avviene a temperatura controllata, con particolare attenzione alla conservazione degli aromi varietali, all'estrazione del colore e dei tannini. La svinatura viene stabilita a seguito di costanti e attente degustazioni. La frazione di vino che dovrà affinare in barrique viene spostata in legno di rovere francese, l'altra viene separata dalle bucce per proseguire l'affinamento in acciaio. Dopo la fermentazione alcolica avviene quella malolattica. Il vino affina per un periodo di almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento.



PROFILO SENSORIALE

Decisione ed eleganza si intrecciano alla perfezione in questa interpretazione del Pinot Nero. Ricche note di frutti rossi, in particolare ciliegia, lampone e mora. La maggiore percentuale di affinamento in legno arricchisce il bouquet con una componente terziaria che risulta più marcata. Al palato la ricchezza olfattiva trova piena coerenza. La struttura più decisa rende l'assaggio lungo e persistente. L'acidità si integra armoniosamente. I tannini morbidi e avvolgenti contribuiscono all'eleganza.

