



CIAMPOLETO 2020

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Vino prodotto da vigne di 10-15 anni di età, poste tra 250 e 400 metri sul livello del mare e con terreni ricchi di scheletro e una marcata presenza di argille con porzioni di conglomerati e affioramenti tufacei. Il clima è di tipo mediterraneo temperato con venti pressoché costanti. Una viticoltura basata su metodi e principi totalmente rispettosi per l'ambiente permette uno spontaneo equilibrio produttivo con basse produzioni per ettaro di uva, tutta raccolta manualmente e scrupolosamente selezionata. Fermentazione in tini di cemento con brevi macerazioni. Affinamento di 10 mesi in botti di rovere di Slavonia e in tini di cemento. Imbottigliato a gennaio 2022.

L'annata 2020 è iniziata con scarse precipitazioni e temperature inferiori alla media che hanno causato un iniziale ritardo vegetativo che è poi stato recuperato nei mesi estivi riportando le tempistiche di raccolta entro la media. La maturazione delle uve è stata pressoché perfetta sia dal punto di vista fenolico che fitosanitario. La raccolta è cominciata il 27 agosto e conclusa il 30 settembre. Il Ciampoletto 2020 si offre alla vista con un rosso rubino brillante, di buona intensità, al naso si presenta fin da subito fresco, vivace, con evidenti note floreali di mammola e piccoli frutti rossi. Al palato colpisce per l'equilibrio gustativo ben bilanciato e la presenza di tannini morbidi e setosi. La componente acida lo mantiene vivo e persistente fino al retrogusto dove riscontriamo le piacevoli sensazioni olfattive iniziali. Il nome "Ciampoletto" è un antico termine che spesso veniva usato per descrivere quelle particolari colline agricole situate nel territorio senese, note per il loro clima mite e la posizione prestigiosa, per renderle uniche.

Gennaio 2022

Leonardo Berti, Winemaker
Luca Marrone, Chief Winemaker

DENOMINAZIONE

Rosso di Montalcino DOC

COMPOSIZIONE

Sangiovese 100%

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

COLORE

Rosso rubino intenso

