



CIAMPOLETO 2023

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 dicembre 2024.

L'annata 2023 si è caratterizzata per piovosità ben oltre la media per tutto il periodo primaverile e la prima decade di luglio. Il periodo estivo è trascorso in modo equilibrato, senza picchi eccessivi di calore e con piogge ben distribuite. Conseguenza del clima è un vino aromaticamente ricco di note di piccoli frutti rossi e floreali con viola, mammola ed iris. Le uve sono state raccolte a partire dalla prima settimana di settembre fino alla prima settimana di ottobre. La freschezza olfattiva e gustativa è da sempre nota distintiva del Ciampoletto, amplificata ulteriormente in quest'annata, che regala un'immediata piacevolezza di beva senza però far mancare struttura ed un finale armonico che richiama le sensazioni fruttate e floreali. Il nome "Ciampoletto" veniva usato per descrivere i colli coltivati nel senese più apprezzati per il loro clima mite e la favorevole esposizione.

Dicembre 2024

Leonardo Berti, Winemaker
Luca Marrone, Chief Winemaker

DENOMINAZIONE

Rosso di Montalcino DOC

COMPOSIZIONE

Sangiovese 100%

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

COLORE

Rosso rubino intenso

