



CASTIGLION DEL BOSCO

ROSSO DI MONTALCINO 2020 DEIMASSI



Classificazione

Rosso di Montalcino DOC

La storia del vino

Il nome *Deimassi* deriva dai grandi blocchi di pietra che costituiscono il muro della terrazza a sostegno del vigneto. Questi sono emersi dal terreno durante i lavori di preparazione all'impianto, effettuato nel 2008. Le grandi pietre unitamente ad argille friabili ed espressive, connotano questa piccola parcella destinata inizialmente alla produzione di Brunello di Montalcino.

L'annata 2020 a Castiglion del Bosco

La vendemmia 2020 a Castiglion del Bosco è stata caratterizzata da un inverno secco, con precipitazioni inferiori alla media, ma abbiamo recuperato ampiamente nel mese di maggio, che è stato abbastanza fresco e piovoso. Questo ha aiutato le piante nella loro prima fase vegetativa. Il raccolto di quest'anno si distingue per un'estate particolarmente calda e secca. Una prima precipitazione è arrivata a fine agosto, indispensabile per iniziare a valutare e osservare la maturazione delle uve. Da questo momento, però, le temperature non si sono abbassate e l'escursione termica tra il giorno e la notte non è stata sufficiente a frenare il processo di maturazione.

Vinificazione e affinamento

La trama tannica presente e integrata ne fa un vino da medio/lungo affinamento. Sono state le ripetute degustazioni in questa fase di affinamento che nel 2020 hanno dato origine a questo Sangiovese energico, presente e di grande equilibrio.

Note di degustazione

Aromi speziati, avvolgenti e minerali per un Sangiovese forte, ricco e dotato di un tale equilibrio tannico da potersi esprimere in maniera bilanciata e avvolgente già dopo un anno di affinamento in botte.