



CASTIGLION DEL BOSCO

ROSSO DI MONTALCINO 2020 L'AMERICA

Classificazione

Rosso di Montalcino DOC

La storia del vino

L'America era il nome con il quale i vignaioli chiamavano questo luogo remoto, il punto più lontano dal borgo, situato sotto dal Podere Capanna fino a ridosso del bosco. Qui, già negli anni '50, esisteva un piccolo vigneto e un ricovero per animali. Situato ai confini della tenuta, il nome America evocava lontananza e grande ambizione.

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 parcella si trova a 300 metri s.l.m., in un terreno con buona presenza di scheletro ma ricco e profondo. Da qui l'idea quindi di far esprimere questa personalità in un vino giovane affinato in acciaio per mantenere verticalità di bevuta e integrità del sorso.

Note di degustazione

È il vino più giovane in termini di immediatezza e visione, caratterizzato da freschezza acida e facilità di beva. Protetto dai venti mantiene i profumi derivanti dal bosco e beneficia di una mitigata insolazione che mantiene pH bassi, ottime acidità, colori vivi e contenuti quantitativi tannici.

