



# Banditella

Rosso di Montalcino DOC 2013

Col D'Orcia

Il Rosso di Montalcino Doc Banditella Col d'Orcia vinificato con Sangiovese in purezza prende il nome dall'omonimo vigneto su cui maturano le sue uve. Piantato nel 1998 sui suoi terreni crescono cloni di Saniovese, scelti attraverso un processo di selezione dei cloni aziendali con la consulenza dell'università di Firenze. Una consulenza lunga dieci anni per garantire la produzione da uve eccellenti. Il vigneto fornisce infatti una delle migliori espressioni dell'uva Sangiovese.

Il risultato è un'interpretazione contemporanea di un grande classico di Montalcino. Un vino tanto moderno e innovativo quanto rispettoso delle tradizioni del territorio. Quella di quest'annata è la prima bottiglia Bio dell'azienda.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Rosso di Montalcino
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Sant'Angelo in Colle
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso, con leggeri riflessi violacei
<b>Gusto</b>	Elegante e fine. Buona struttura con tannini maturi. Pieno e persistente
<b>Profumo</b>	Intenso, con evidenti sentori di frutti di bosco maturi perfettamente amalgamati con le note di spezie del legno
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di affettati toscani, primi con carni rosse, primi con risotto ai funghi, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse brasato, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni bianche, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	250 m s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Collinare di origine eocenica con una felice esposizione a mezzogiorno che ne permette l'insolazione durante tutto l'arco della giornata
<b>Epoca vendemmia</b>	Terza decade di settembre
<b>Tipo raccolta</b>	00:00:00

**Vinificazione** Macerazione medio-lunga in tini bassi e larghi a temperature non superiori a 28° per mantenere un frutto fresco e longevo. Due follature quotidiane, combinate con 2 délestages il 3° ed il 5° giorno di fermentazione, favoriscono un'estrazione dalle bucce efficace ma delicata del colore e dei tannini.

**Affinamento** Dopo la malolattica il vino passa in barriques e tonneaux, (rovere di Allier, Fontainebleau, Blois) per un periodo di affinamento che si estende a oltre un anno