



SCOPONE

MONTALCINO

TOSCANA ROSSO *Rimani* IGT

2021

Annata 2021: andamento climatico

L'inverno piovoso ha garantito una discreta quantità di acqua nel terreno. Il clima mite della primavera ha permesso un germogliamento regolare e le costanti brezze fresche primaverili hanno scongiurato possibili gelate. A giugno sono seguite settimane senza pioggia, ma una buona perturbazione a fine agosto ha permesso alle uve di raggiungere la piena maturazione. La vendemmia è iniziata nell'ultima decade di settembre e si è conclusa nella prima settimana di ottobre.

La vinificazione

L'IGT deriva da un uvaggio di Cabernet Sauvignon (50%), Merlot e Syrah (30%) e Sangiovese (20%). La vendemmia viene effettuata manualmente con una prima selezione dei grappoli in campo, che vengono poi diraspati e l'uva viene ulteriormente selezionata sul tavolo di cernita. La fermentazione avviene per circa 7 giorni in vasche d'acciaio a temperatura controllata, tra i 26°-28°C, seguita da una macerazione sulle bucce per altri 10-15 giorni. Dopo la svinatura segue la fermentazione malolattica

L'invecchiamento

Il vino matura in barrique e tonneaux di provenienza francese per 13 mesi prima di essere messo in commercio.

Note di degustazione

L'IGT Scopone ha un colore rosso intenso e scuro, 2021 si presenta con un'espressione aromatica evidente e generosa, caratterizzata da aromi di frutta rossa matura. All'assaggio, il vino si presenta morbido, rotondo e avvolgente, ma allo stesso tempo corposo e sostanzioso, mostrando grande equilibrio tra struttura, pienezza ed eleganza.

Varietà uva Cabernet S. (50%), Merlot and Syrah (30%)
and Sangiovese (20%)

Produzione 15.000 bottiglie

Grado alcolico 14,5 %

Acidità totale 5,10 g/l

pH 3,54

Estratto secco netto 31.8



Scopone Società Agricola Srl

Loc. Podere Scopone, 180 - 53024 - Montalcino SI, Italia

tel. +39 3277590669 - info@winescopone.com

www.winescopone.com

P.IVA /C.F. 00715240529 - REA Siena 86058 - Cap. Soc. Euro 10400 i.v.