

Casa Raia

Annata 2024

Denominazione Rosso di Montalcino D.O.C..

Varieta' Sangiovese 100%

Caratteristiche analitiche:

Alcool: 13,75 % Vol.

Zuccheri: < 1,0 g/l

Acidità totale: 5,00 g/l

S02 totale: 40 mg/l

Acidità Volatile: 0,65 g/l

Estratto secco: 27,40 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore

Colore rosso rubino intenso, di buona brillantezza e limpidezza.

Profumi

Apri con intense note di frutta fresca con richiami agrumati, che ben si integrano ad elementi speziati dati dal breve affinamento in tonneau di legno in rovere francese.

Gusto

In bocca è fresco, intenso e dal carattere deciso, ma anche vellutato e di straordinaria profondità. Finale piacevolmente fresco.

Andamento climatico annata 2024

L'annata 2024 ha avuto un inverno piuttosto mite con poche precipitazioni, ciò ha favorito il risveglio delle gemme. La primavera fresca, al contrario, caratterizzata da abbondanti piogge, ha favorito uno sviluppo vegetativo rapido e rigoglioso. L'estate è stata segnata da qualche pioggia alternata a bellissime giornate di sole che hanno favorito l'accrescimento delle uve e mantenuto le piante in un buon equilibrio. Il periodo della maturazione è stato caratterizzato da importanti escursioni termiche tra giorno e notte, che hanno portato ad un graduale raggiungimento della maturazione e, nonostante, la raccolta sia stata molto lunga, le nostre uve hanno mantenuto uno stato sanitario perfetto sino alla fine; consegnandoci uve dotate di componenti aromatici freschi e fruttati sostenuti da un'ottima struttura.