



# BERTINGA



**Vino:** Punta di Adine IGT

**Annata:** 2016

**Area di Produzione:** Gaiole in Chianti

**Vigneto/Parcella:** Adine / parcella nr.100

**Uvaggio:** 100% Sangiovese

**Gradazione alcolica:** 14%

**Acid. tot.** 6.21 g/L | **Acidità Vol.** 0.37 g/L | **PH** 3.27

## Suolo

Il vigneto di Adine si trova a 520 mt s.l.m. e su suolo nobile di origine pre-eocenica. Suolo calcareo-argilloso di media consistenza, ricco di sasso. Rocce calcaree di origine marina, sciolte e profonde. Ottima conduzione termica. Il suolo di Adine è l'ideale per permettere al sangiovese di esprimersi in tutta la sua austera eleganza, complessità e longevità.

## Annata 2016

Il profilo dell'annata 2016 è stato regolare, senza registrare problemi sanitari in vigna. Le scarse precipitazioni sul finire del mese di luglio al momento dell'invasatura e stato compensato dalle piogge di fine agosto e di inizio settembre. L'equilibrio è stato sostenuto anche grazie alla costanza del caldo, senza picchi eccessivi dell'ultimo mese, che ha aiutato la maturazione delle uve, senza fenomeni di sovra-maturazione. L'estate è stata ottima nell'insieme, caratterizzata da poca piovosità e da temperature elevate nei mesi di luglio e agosto, ma soprattutto da un'accentuata escursione termica notturna, tale da far prevedere vini con profili aromatici elevati e con un'ottima acidità.

## Vinificazione / Affinamento:

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 10Kg ed i grappoli sono stati selezionati a mano su tavolo di cernita.

La fermentazione si è svolta in vasche di cemento. L'affinamento ha avuto luogo in botti di rovere austriaco da 25HL per una durata di circa 18 mesi seguita almeno altrettanti mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

**Produzione:** 6.318 bottiglie, 150 magnum, 25 jeroboam

**Data Imbottigliamento:** Giugno 2018

**Punteggi:** 95 pts James Suckling, 93+ pts Robert Parker's Wine Advocate