SER'ENZO
SA 2021

Vino	SA 2021
Annata	2021
Bottiglie prodotte	2100
Suolo	Franco argilloso
Vitigno	Sangiovese 100%
Estensione del vitigno	16400 mt
Impianto	Guyot
Età media del vigneto	25-30 anni
Viticoltura	Biologica con tecniche di biodinamica
Vinificazione	Vendemmia manuale parcellare con selezione grappoli e triage degli acini in vigna, enologia non interventista, FA spontanee in contenitori che rispettano il potenziale di ogni parcella. Piccole fermentazioni in acciaio, tonneaux e cemento.
Affinamento	Prima parte dell'affinamento in legno grande, travasi secondo il calendario biodinamico e successivo affinamento in terracotta e legno fino all'imbottigliamento.

SER'ENZO
Lucignano d'Asso – 53024 Montalcino (Siena) | info@serenzo.it | +39 345 415 74 78 | www.serenzo.it

SER'ENZO
SA 2021

Terroir

Ser'Enzo sorge nel cuore della Toscana, nel comune di Montalcino, tra le colline di Lucignano d'Asso. Immerso tra filari di cipressi e uliveti secolari, questo antico borgo medievale si trova tra le Crete Senesi e la Val d'Orcia, riconosciuta patrimonio mondiale dell'umanità dall'UNESCO. La valle si estende alle pendici del complesso vulcanico del Monte Amiata, dove boschi rigogliosi si alternano a distese ricoperte di cereali. Il territorio delle Crete Senesi, spesso descritto come un paesaggio lunare, è caratterizzato da una distesa di calanchi e biancane prodotti dall'erosione delle acque sui sedimenti argillosi e sabbiosi. Sede di un antico insediamento etrusco, Lucignano d'Asso prende il nome dal fiume Asso, affluente del fiume Orcia.

Vino

Il nostro vino è il risultato di un profondo legame con la terra, un legame che si basa sull'ascolto attento della natura e dei suoi cicli. Ispirati da un'enologia non interventista, cerchiamo di valorizzare il potenziale di ogni vigneto. Questo approccio guida ogni fase, dalla vendemmia all'affinamento, rispettando il ritmo naturale del vino. Il nostro SA nasce con questi presupposti: un Sangiovese in purezza, intenso e deciso, che conserva l'eleganza e gli umori del vitigno in una tessitura tannica intensa e avvolgente. L'uva Sangiovese racchiude l'essenza del nostro territorio e il SA rappresenta il cuore del nostro progetto.

Vigneti

Le uve di Sangiovese utilizzate per la produzione del SA 2021 provengono dai vigneti Collelandole (con esposizione est-ovest) e Querci (con esposizione nord-ovest/sud-est), allevati a guyot. Questi vigneti, impiantati tra il 1994 e il 2005, crescono su suoli franco-sabbiosi che conferiscono al vino forza e longevità. Le pratiche colturali e l'utilizzo di ammendanti organici sono guidati da una precisa mappatura del vigneto, riducendo al minimo gli interventi. La potatura è stata eseguita in due fasi, seguendo il calendario biodinamico, lasciando un carico di gemme adeguato al vigore delle piante, con rese molto basse. Sono stati effettuati sovesci con seme autoprodotto e lavorazioni superficiali per promuovere la biodiversità e la salute del suolo.

Vinificazione e affinamento

La vendemmia manuale è stata eseguita il 21 e il 22 settembre 2021, con una rigorosa selezione dei grappoli e dei singoli acini direttamente in vigna. La raccolta parcellare è stata mirata a rispettare le diverse caratteristiche di maturazione delle uve in base al terreno e al vigore delle viti. Ogni lotto è stato fermentato spontaneamente in contenitori diversi a seconda delle specifiche caratteristiche dell'uva: acciaio, tonneaux e cemento. Dopo la fermentazione, il vino è stato affinato per circa 6 mesi in botti di legno grande, seguito da ulteriori 8 mesi di affinamento in terracotta e legno. L'assemblage delle parcelle e l'imbottigliamento si è svolto il 15 novembre 2022. È previsto un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi. La produzione totale è di 2100 bottiglie.

Annata

L'annata 2021 è stata contraddistinta da un'estate calda e asciutta. Le precipitazioni annuali sono state pari a circa 524 mm, con una media di 80 mm nei mesi tra maggio e settembre, accompagnate da temperature che hanno raggiunto i 40°C. La vendemmia è stata eseguita nelle ore mattutine per preservare la freschezza delle uve.

Note di degustazione

Il SA si presenta con un colore rosso rubino intenso e una buona trasparenza. Al naso risulta austero ed elegante, con note iniziali di frutta e spezie che si evolvono in aromi di marasca, mora, viola, tabacco, cacao ed erbe aromatiche. Al palato risulta fresco e corposo, con tannini vibranti e amalgamati.

SER'ENZO

Lucignano d'Asso – 53024 Montalcino (Siena) | info@serenzo.it | +39 345 415 74 78 | www.serenzo.it