

SommoClivo 2014

Scheda Enologica SommoClivo 2014

1° Novembre 2014: Vendemmia

4 febbraio 2015: 1°Affinamento, 24 mesi in barriques nuove di rovere francese

8 febbraio 2017: 2°Affinamento, 49 mesi in vasche d'acciaio a circolazione naturale

23 marzo 2021: In bottiglia, a riposo per 5 mesi

23 settembre 2021: Vino pronto per la commercializzazione

Scheda Tecnica SommoClivo 2014

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Formato: Bottiglia tipo borgognotta da 0,75 L., etichettata a mano

Tappo: sughero naturale portoghese e sardo di qualità superiore, selezione manuale

Capsula: stagno

Confezione: cassa in cartone da 6 bottiglie

Denominazione: Vino Rosso Varietale

Note Aromatiche Generali SommoClivo 2014

Le uve di questa annata sono sopravvissute a due forti grandinate in una stagione climatica terribile, per variabilità e rudezza. La rallentata maturazione delle uve ha portato la raccolta al 1° Novembre, giorno di Ognissanti.

Resa produttiva ovviamente ridotta, uve selezionate perfettamente sane. Come il rigore del protocollo qualitativo dell'azienda richiede.

Qualità delle uve molto generosa, sia nei polifenoli che nello zucchero. Nel vino annata 2014 l'identità SommoClivo è ben presente con il suo caratteristico impatto di cassis. L'evoluzione nei terziari è repentina, esuberante, e conduce ad aromi speziati ed esotici di grande profondità, e complessa eleganza.

Commento Meteorologico 2014

Il 2014 a Torre San Quirico è risultato il secondo anno più caldo dal 1967, superato dal 2003 solo per pochi centesimi di grado. L'estate fresca è stata più che compensata da un inverno e un autunno miti e piovosi. Il 2014 è stato soprattutto l'anno più piovoso, stabilendo un nuovo record di 2646 mm di pioggia annuale. Piogge record in inverno, e in luglio. Agosto fresco e temporalesco. Grandinate intense. Ancora piogge alluvionali in novembre con esondazioni di laghi e fiumi e molte frane.