

## Sanlorenzo Brunello di Montalcino Docg 2004

L'annata 2004 si è distinta per il suo andamento climatico equilibrato. Le persistenti piogge primaverili sono state seguite da un'estate calda e soleggiata ma alternata da alcune giornate fresche e piovose, mentre settembre è stato abbastanza asciutto, caldo di giorno e fresco la notte. Questo andamento ha favorito un buon sviluppo dell'uva e una maturazione che si è evoluta con una giusta progressione fino al raggiungimento dei parametri ottimali per la vendemmia. Per i vigneti di Sanlorenzo un'ottima annata. Data vendemmia 18-19 ottobre.

Dalle migliori uve del Podere Sanlorenzo e dalla fusione perfetta tra territorio, vigna e cantina nasce Bramante, un Brunello di Montalcino di grande eleganza e intensità capace di esprimere al meglio, se stesso nel tempo. Vinificato in vasche di acciaio a temperatura controllata, viene successivamente invecchiato per 3 anni in botti di legno da 30-35 ettolitri. Successivamente all'imbottigliamento viene lasciato riposare per altri 6 mesi prima della sua commercializzazione. Dopo cinque anni Bramante possiede una varietà di profumi e aromi di grande effetto dall'indissolubile connubio. Rosso granato cupo, generoso al naso ha profumi di fiori appassiti, spezie e frutta matura. L'impatto gustativo è subito di estrema piacevolezza con una buona struttura e tannini di esemplare estrazione. Lungo il finale.

The vintage of 2004 was distinguished by its balanced climate. The persistent spring rains were followed by summer days that were hot and sunny but interspersed with days that were cool and rainy, while September was generally dry, hot during the day and cool at night. This trend favoured fine development of the grapes and ripening that evolved in the right way up to the optimum moment for harvest. It was an excellent year for the Sanlorenzo vineyards. The harvest took place on 18 and 19 October.

From the best grapes of the vineyards of Sanlorenzo and the perfect fusion of territory, vines, and cantina, is born Bramante, a grandly elegant Brunello di Montalcino with an intense capacity for expressing itself best over time. Vinified in steel vats at controlled temperatures, it is then aged for 3 years in wooden barrels with a capacity from 30-35 hectolitres. After bottling it is allowed to rest for at least 6 months before being ready to be placed on the market. After five years Bramante's various perfumes and aromas have blended into a captivating medley. Dark garnet red, with a generous nose, it has aromas of dried flowers, spices, and ripe fruits. The impact on the palette is instantly extremely pleasant, with a good structure and tannins of exemplary extraction. It finishes long.



## Sanlorenzo Brunello di Montalcino Docg 2004

- Tipologia** Brunello di Montalcino Denominazione di Origine Controllata e Garantita
- Uvaggio** Sangiovese Grosso
- Vendemmia** La vendemmia viene leggermente posticipata per riuscire a realizzare un vino molto fruttato e con una struttura importante. L'uva viene vendemmiata manualmente.
- Vinificazione** In cantina, dopo una leggera pigiatura dei grappoli, viene effettuata la fermentazione per 25-30 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata dove subisce periodiche rimonte e delestage.
- Affinamento** Il vino viene affinato per 36 mesi, insieme alle fecce leggere, in botti di media capacità 30-35 ettolitri in modo da raggiungere un equilibrio ottimale. Prima di essere messo in commercio subisce un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.
- Valori analitici** Gradazione: 13,5% vol. Titolo alcolometrico volumico effettivo ml/100ml: 13,31. Estratto secco totale g/l: 31. Zuccheri riduttori g/l: 1,9. Acidità totale in acido tartarico g/l: 5,64. Anidride solforosa libera mg/l: 29. Anidride solforosa totale mg/l: 95.
- Caratteristiche** Rosso granato cupo, generoso al naso con profumi di fiori appassiti, spezie e frutta matura. Lungo nel finale.
- Abbinamenti** Si sposa molto bene con selvaggina fiorentina, tagliata di manzo, pecorino stagionato.
- Confezione** Bottiglia "bordolese europea" (31,5x7,5cm - 1,3kg). Cartone da 6 bottiglie orizzontali (33x25x17cm - 7,8kg). Pallet "euro" 80 cartoni (120x90x185cm - 650kg).
- Produzione** 12.000 bottiglie.



- Wine Type** Rosso di Montalcino Controlled and Guaranteed Denomination of Origin
- Grape type** 100% Sangiovese Grosso
- Harvest** The slightly late harvest of these grapes results in a very fruity wine with significant body. The grapes are harvested by hand.
- Vinification** In the cantina, after a light pressing of the bunches, fermentation takes place for 25-30 days in steel vats at controlled temperatures, where the wine is subject to periodic pumping up and delestage.
- Aging** The wine is refined for 36 months, together with the lees, in vats that have an average capacity of 30-35 hectolitres so that an optimum equilibrium is achieved. Before being placed on the market the wine undergoes an ulterior 6-month refinement in the bottle.
- Analytic values** Alcohol content: 13.5%. Effective alcoholmetric volume title: 13.31ml/100ml. Total dry extract: 31g/l. Residual sugar: 1.9g/l. Titratable acidity as tartaric acid: 5.64g/l. Free sulphur dioxide: 29mg/l. Total sulphur dioxide: 95mg/l.
- Characteristics** Dark garnet red, with a generous nose, it has aromas of dried flowers, spices, and ripe fruits. It finishes long.
- Combinations** A very good accompaniment for game, beef, and seasoned pecorino cheese.
- Packaging** "European Bordeaux" type bottles (31.5x7.5cm - 1.3kg). Horizontal cartons of 6 bottles (33x25x17cm - 7.8kg). "Euro" pallets of 80 cartons (120x90x185cm - 650kg).
- Production** 12,000 bottles