

## Brunello di Montalcino Bramante Docg 2007

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.

L'annata 2007 è stata caratterizzata da un andamento stagionale anomalo. In questo contesto la vite ha avuto uno sviluppo diverso dagli altri anni con i primi germogli e la fioritura usciti prematuramente (20-25 giorni). In giugno e luglio abbiamo avuto un rallentamento della crescita e un precoce inizio dell'invasatura (15 luglio) che si è protratta in modo anomalo, a causa delle piogge e delle temperature sotto la media, nel mese di agosto, diminuendo l'anticipo accumulato nei mesi scorsi. In questo clima le uve sono cresciute sane, nel vigneto i grappoli erano radi e ben disposti sulle piante (frutto di un'accurata selezione) e siamo arrivati al massimo della maturazione senza problemi. La vendemmia si è svolta in linea con gli ultimi anni (1-2 ottobre) e l'uva una volta in cantina si è presentata con una percentuale zuccherina sopra la media mentre l'acidità si è mantenuta buona. Nell'insieme un'eccellente vendemmia.

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.

The year 2007 was characterised by anomalous seasonal weather. Given this context, the vines developed differently than in other years, with the first buds and flowers appearing prematurely (by 20-25 days). In June and July we had a slowdown of growth and a premature darkening of color (by 15 July) that continued in an anomalous way because of the rains and unseasonably low temperatures during the month of August, which evened out the early development and accumulated during the preceding months. In this weather the grapes grew healthy, the bunches on the vines were spaced out and well arranged on the plants (the result of a careful selection), and we arrived at maximum maturity without any problems. The harvest took place at the same time as in other years (1-2 October), and once in the cantina, the grapes were found to have a percentage of sugar that was above average, while the acidity was maintained at a good level. On the whole, an excellent harvest.



# Sanlorenzo Brunello di Montalcino Docg 2007

<b>Tipologia</b>	Brunello di Montalcino Denominazione di Origine Controllata e Garantita
<b>Uvaggio</b>	100% Sangiovese
<b>Vendemmia</b>	La vendemmia viene leggermente posticipata per riuscire a realizzare un vino molto fruttato e con una struttura importante. L'uva viene vendemmiata manualmente.
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Affinamento</b>	Il vino viene affinato per 36 mesi, insieme alle fecce leggere, in botti di media capacità 30-35 ettolitri tri in modo da raggiungere un equilibrio ottimale. Prima di essere messo in commercio subisce un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.
<b>Caratteristiche</b>	Rosso granato cupo, generoso al naso con profumi di fiori appassiti, spezie e frutta matura. Lungo nel finale.
<b>Abbinamenti</b>	Si sposa molto bene con selvaggina fiorentina, tagliata di manzo, pecorino stagionato.
<b>Confezione</b>	Bottiglia "bordolese nobile" (31,5x7,5cm - 1,3kg). Cartone da 6 bottiglie orizzontali (33x25x17cm - 7,8kg). Pallet euro 100 cartoni per 600 bottiglie
<b>Produzione</b>	11.000 bottiglie



<b>Wine Type</b>	Brunello di Montalcino Denominazione di Origine Controllata e Garantita
<b>Grape type</b>	100% Sangiovese
<b>Harvest</b>	The slightly late harvest of these grapes results in a very fruity wine with significant body. The grapes are harvested by hand..
<b>Vinification</b>	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 délastage.
<b>Aging</b>	The wine is refined for 36 months, together with the lees, in vats that have an average capacity of 30-35 hectolitres sothat an optimum equilibrium is achieved. Before being placed on the market the wine undergoes an ulterior 6-month refinement in the bottle..
<b>Characteristics</b>	Dark garnet red, with a generous nose, it has aromas of dried flowers, spices, and ripe fruits. It finishes long.
<b>Combinations</b>	A very good accompaniment for game, beef, and seasoned pecorino cheese.
<b>Packaging</b>	"Bordolose nobile" type bottles (31.5x7.5cm – 1.3kg). Horizontal cartons of 6 bottles (33x25x17cm – 7.8kg). "Euro" pallets of 100 cartons
<b>Production</b>	11.000 bottles

**SANLORENZO**  
VINO DI MONTALCINO

Sanlorenzo  
Podere Sanlorenzo, 280 Montalcino (Si)  
Tel e Fax +39 0577 832965 mobile +39 339 6070930  
[www.podere-sanlorenzo.net](http://www.podere-sanlorenzo.net) [info@podere-sanlorenzo.net](mailto:info@podere-sanlorenzo.net)