



BRUNELLO DI MONTALCINO 2018

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

IL VINO

Dalle migliori uve di Sanlorenzo e dalla fusione perfetta tra territorio, vigna e cantina nasce il Brunello di Montalcino, grande eleganza e intensità capace di esprimere al meglio, se stesso nel tempo. Vinificato in vasche di acciaio, viene successivamente invecchiato in botti di legno per oltre 2 anni per poi essere imbottigliato e lasciato riposare per altri 4 mesi prima della sua commercializzazione. Dopo cinque anni il Brunello di Montalcino 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

La 2018 è da considerarsi un'annata fredda e piovosa, l'inverno e la primavera sono stati caratterizzati da intense piogge fino a giugno e sono state abbondanti anche nella fine di agosto e inizio settembre periodo solitamente asciutto mentre il mese di luglio è stato asciutto e caldo. Le temperature sono state spesso sotto la media e non si è mai avuto picchi di calore, solo il mese di luglio è stato più costante mentre il settembre ha avuto temperature più basse. Le viti hanno avuto una buona crescita nel periodo maggio giugno ma con un netto ritardo a causa delle basse temperature, il germogliamento è stato a metà aprile e la fioritura a fine maggio. Il tempo stabile di luglio ha facilitato l'inizio dell'invasatura, però le piogge di fine agosto e inizio settembre hanno rallentato la maturazione. Fortunatamente il fine settembre è stato asciutto e le uve hanno completato la maturazione. Data vendemmia 4 ottobre con qualità eccellente

Posizione cantina:

Montalcino, Toscana

Uva:

100% Sangiovese

Denominazione:

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

La vigna:

si trovano nella zona sud ovest di Montalcino a 500 mt S.l.m. Hanno un'età di circa 25 anni. Produzione per ettaro dai 35 ai 60 quintali per ettaro.

Data vendemmia:

4 ottobre 2018

Macerazione sulle bucce:

25 giorni

Fermentazione e invecchiamento:

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata, successivamente circa tre anni di affinamento in botti grandi di rovere (30-35 hl).

Produzione:

11.400 bottiglie

Informazioni tecniche:

Residuo zuccherino - 0g
Solforosa totale - 63 mg/l
Alcol - 15%

Tipologia annata:

Annata calda - Annate simili: 2012 - 2018

Biologico certificato



Dove siamo