

Sanlorenzo Brunello di Montalcino Docg 2003

L'annata 2003, molto calda di luglio e agosto - tale da potersi definire di "quasi siccità" - è stata in primavera, caratterizzata da abbondanti piogge. La carenza di precipitazioni nei mesi più caldi ha messo a dura prova i vigneti ma settembre, con alcune piogge ha riequilibrato le piante. Questa particolare evoluzione climatica ha fatto sì che le uve maturassero con netto anticipo rispetto ai tempi canonici, presentandosi al momento della vendemmia molto concentrate e con ottimali parametri degli zuccheri e degli altri componenti. La vendemmia è avvenuta il 26-27 settembre.

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 year 2003 was characterised by abundant spring rains and lots of heat, so much heat that it almost led to drought conditions during the months of July and August. The lack of rain put the vines to test, but September brought some rain that returned the plants to equilibrium. This particular climactic trend led the grapes to ripen somewhat early, and at the moment of harvest they were very concentrated but with optimal parameters in terms of both sugars and other components. The harvest took place on 26 and 27 September.

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 2003

- 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. La fermentazione malolattica, che ammorbidisce il vino, avviene in legno.
- Affinamento** 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.
- Valori analitici** Gradazione: 13,5% vol. Titolo alcolometrico volumico effettivo ml/100ml: 13,54. Estratto secco totale g/l: 30,80. Zuccheri riduttori g/l: 1,6. Acidità totale in acido tartarico g/l: 5,38. Anidride solforosa libera mg/l: 27. Anidride solforosa totale mg/l: 93.
- 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 "bordelese europea" (31,5x7,5cm - 1,3kg). Cartone da 6 bottiglie orizzontali (33x25x17cm - 7,8kg). Pallet "euro" 80 cartoni (120x90x185cm - 650kg).
- Produzione** 8.000 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. The malolactic fermentation, which softens the wine, takes place in barrique.
- 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: 13.59ml/100ml. Total dry extract: 35.4g/l. Residual sugar: 1.6g/l. Titratable acidity as tartaric acid: 5.38g/l. Free sulphur dioxide: 27mg/l. Total sulphur dioxide: 93mg/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** 8,000 bottles