

Brunello di Montalcino Bramante Docg 2008

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 2008 è iniziata con molte piogge nel periodo primaverile che si sono protratte fino a metà giugno, dando alcuni problemi per lo sviluppo delle piante; la fioritura è avvenuta in ritardo di qualche giorno, inizio giugno, mentre la fine dell'allegagione si è allungata più del normale a causa del clima troppo freddo e umido. Il mese di luglio è stato caldo sopra la media, mentre agosto è stato nella norma e con l'inizio dell'invasatura i primi del mese siamo arrivati a settembre con l'uva tutta invaiata. Settembre è stato buono con poche piogge e temperature nella media. L'uva che era sana e ben disposta sulle piante, frutto di un'accurata selezione dei grappoli, è arrivata a maturazione nella media degli anni passati ed è stata raccolta il 6 e 7 ottobre. Una volta in cantina ha mostrato un buon tenore zuccherino e un'acidità sopra la media rispetto agli anni passati. Nell'insieme una buona annata per i vigneti di Sanlorenzo.

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 2008 began with a lot of rain during the spring that continued until mid-June, leading to some problems for plant development; flowering, later than usual by some days, took place at the beginning of June, while the setting took longer than normal because the weather was too cool and damp. The month of July was hotter than average, while August was as expected, and with the grapes beginning to darken at the beginning of the month, we arrived to September with the grapes fully darkened. September was a good month, with little rain and temperatures in the average. The grapes were healthy and well-arranged on the plant, the result of an accurate selection of the bunches, and arrived at maturation within the average of past years. The harvest took place on 6-7 October. Once in the cantina, the grapes were found to have a good sugar content and an acidity that was above average with respect to past years. All told, it was a good year for the Sanlorenzo vineyard.



Sanlorenzo Brunello di Montalcino Docg 2008

Tipologia	Brunello di Montalcino Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Uvaggio	100% Sangiovese
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 tri in modo da raggiungere un equilibrio ottimale. Prima di essere messo in commercio subisce un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.
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 nobile" (31,5x7,5cm - 1,3kg). Cartone da 6 bottiglie orizzontali (33x25x17cm - 7,8kg). Pallet euro 100 cartoni per 600 bottiglie
Produzione	11.000 bottiglie



Wine Type	Brunello di Montalcino Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Grape type	100% Sangiovese
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 délastage.
Aging	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..
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	"Bordolose nobile" type bottles (31.5x7.5cm – 1.3kg). Horizontal cartons of 6 bottles (33x25x17cm – 7.8kg). "Euro" pallets of 100 cartons
Production	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 info@podere-sanlorenzo.net