



BRUNELLO DI MONTALCINO 2015

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

IL VINO

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 in botti di legno. Successivamente all'imbottigliamento viene lasciato riposare per altri 4 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

Annata facile, tutto è iniziato nei tempi giusti, fin da aprile con i primi germogli usciti verso metà mese. Poche piogge e comunque a distanza di molti giorni hanno caratterizzato tutto lo sviluppo vegetativo delle piante facilitando molto la prevenzione della peronospera e con pochi trattamenti siamo riusciti ad arrivare a luglio. La fioritura è iniziata a fine maggio ed grazie alla stagione buona è arrivata ad allegazione velocemente. Luglio torrido ha portato le piante vicine allo stress ma gestendo bene i terreni e alcune providenziali piogge hanno evitato problemi. Agosto con invaiatura iniziata verso i primi del mese si è protratta per una ventina di giorni; fine mese con alcune piogge e temperature un po' più basse. Settembre buono ed asciutto con temperature nella media ha portato le uve ad un buon tenore zuccherino già a metà mese, forse troppo velocemente considerando che la maturazione delle bucce e dei vinaccioli era indietro. Non abbiamo avuto fretta di raccogliere nonostante gli zuccheri alti le uve avevano un'acidità perfetta e si è raggiunta un'ottima maturità sia delle bucce che dei vinaccioli. Vendemmia dal 5 al 7 ottobre.

Posizione cantina:

Montalcino, Toscana

Uva:

100% Sangiovese

Denominazione:

Brunello di Montalcino DOCG

La vigna:

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

Data vendemmia:

5-7 ottobre 2015

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:

14000 bottiglie

Informazioni tecniche:

Residuo zuccherino - 0g
Solforosa totale - 72 mg/l
Alcol - 15.5%

Tipologia annata:

Calda - Annate simili: simili 2012 / 2007

Biologico certificato



Dove siamo