



BRUNELLO DI MONTALCINO BRAMANTE 2012

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

Produzione sotto la media, circa 30 quintali per ettaro, qualità discreta. Considerazioni: non è stata un'annata facile, grande freddo a febbraio, poche piogge in primavera, un'intensa grandinata il 30 di maggio e un'estate torrida hanno fatto temere sia per la qualità che per la quantità del raccolto. A settembre le piogge hanno ridato vita e speranza ma oramai i grappoli erano piccoli e pochi e la produzione è stata limitata, fortunatamente non è stata compromessa la qualità e ci sono buone prospettive per il Brunello 2012. Vendemmia 1 e 2 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:

2-3 ottobre 2012

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:
9880 da 0.75 lt e 60 magnum da 1.5 lt



Dove siamo