



BRUNELLO DI MONTALCINO BRAMANTE RISERVA 2006

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

L'annata 2006 si è caratterizzata per un'alternanza di pioggia e sole nel periodo aprile-giugno, ideale per lo sviluppo della vegetazione dei vigneti. La stagione è proseguita con un luglio molto caldo e soleggiato mentre il mese di agosto è stato meno caldo del solito e con alcuni eventi piovosi. La prima metà di settembre, molto calda e soleggiata, ha assicurato la definitiva evoluzione dell'uva verso una maturazione completa ed equilibrata. La seconda metà del mese è iniziata con alcune piogge ma la situazione si è prontamente ristabilita ed ha permesso la piena maturazione per fine settembre. Per i vigneti di Sanlorenzo è stata un'annata eccezionale.

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:

4-6 ottobre 2006

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:

1333



Dove siamo