



# BRUNELLO DI MONTALCINO BRAMANTE RISERVA 2007

*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 2007 è stata caratterizzata da un andamento stagionale anomalo. L'inverno mite, la primavera calda e un luglio torrido hanno messo a rischio siccità la vite, mentre le piogge del mese di agosto e i giorni caldi di settembre hanno ristabilito l'equilibrio idrico delle piante e permesso un'inviatura buona. In questo contesto la vite ha avuto uno sviluppo diverso dagli altri anni con i primi germogli e la fioritura usciti prematuramente (20-25 giorni). In giugno e luglio abbiamo avuto un rallentamento della crescita e un precoce inizio dell'inviatura (15 luglio) che si è protratta in modo anomalo, a causa delle piogge e delle temperature sotto la media, nel mese di agosto, diminuendo l'anticipo accumulato nei mesi scorsi. In questo clima le uve sono cresciute sane, nel vigneto i grappoli erano radi e ben disposti sulle piante (frutto di un'accurata selezione) e siamo arrivati al massimo della maturazione senza problemi. La vendemmia si è svolta in linea con gli ultimi anni (1-2 ottobre) e l'uva una volta in cantina si è presentata con una percentuale zuccherina sopra la media mentre l'acidità si è mantenuta buona. Nell'insieme un'eccellente vendemmia.

**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:**

1-2 ottobre

**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**