



BRUNELLO DI MONTALCINO BRAMANTE RISERVA 2013

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

Primavera che inizia con piogge abbondanti nel mese di marzo. Aprile invece è stato soleggiato e caldo mentre il mese di maggio ha fatto registrare una maggiore quantità di pioggia rispetto alla media che ha consentito alla pianta di accumulare riserve idriche importanti per far fronte all'estate.

I mesi di giugno, luglio ed agosto sono stati non molto caldi e con piogge in alcuni casi eccessive.

Il clima un pò più freddo degli ultimi anni ha ritardato sia l'inviatura (10 agosto) che la maturazione delle uve ed è stato necessario ridurre molto il carico di uva sulle piante per favorire la piena buona maturazione. Inizio ottobre buono e le uve sane hanno permesso di aspettare a vendemmiare per una buona maturazione.

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:

14 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