



BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

IL VINO

Dalle migliori uve di Sanlorenzo e dalla fusione perfetta tra territorio, vigna e cantina nasce il Brunello di Montalcino, grande eleganza e intensità capace di esprimere al meglio, se stesso nel tempo. Vinificato in vasche di acciaio, viene successivamente invecchiato in botti di legno per oltre 2 anni per poi essere imbottigliato e lasciato riposare per altri 4 mesi prima della sua commercializzazione. Dopo cinque anni il Brunello di Montalcino 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 2016 buona ed abbondante!! Iniziativa con i migliori auspici di un marzo e aprile caldi che hanno fatto risvegliare le viti con due settimane di anticipo.

Maggio e giugno freschi e piovosi hanno ristabilito il giusto equilibrio per una fioritura che è iniziata nei giusti tempi di fine maggio.

Luglio e agosto caldi ma non troppo hanno permesso un'evoluzione delle uve buona e l'inviatura iniziata i primi di agosto ha portato le uve ad uno stadio molto avanzato già a fine mese.

Un settembre equilibrato ha permesso la giusta evoluzione dei grappoli che sono stati raccolti il 4 e 5 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 S.l.m. Hanno un età di circa 25 anni. Produzione per ettaro dai 35 ai 60 quintali per ettaro.

Data vendemmia:

4-5 ottobre 2016

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:

13000 bottiglie

Informazioni tecniche:

Residuo zuccherino - 0g
Solforosa totale - 61 mg/l
Alcol - 15%

Tipologia annata:

Annata calda ma equilibrata - Annate simili: 2010

Biologico certificato



Dove siamo