



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

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

Fine marzo e inizio aprile caldo oltre la media hanno fatto nascere i germogli con molto anticipo per poi però trovarsi di fronte ad un'ondata di freddo da metà fino a fine aprile molto pericolosa, fortunatamente a Sanlorenzo le temperature non sono andate sotto zero e i germogli si sono salvati. Le viti si sono riprese velocemente anche grazie al caldo del mese di maggio e alla completa mancanza di piogge. 25 maggio inizio fioritura. Nei mesi di giugno è luglio non ci sono state piogge e il caldo è andato oltre la media per molti giorni, le piante si adeguate a questo andamento, hanno retto bene la siccità e la calura. Tutto sembrava andare bene ma una forte grandinata il 26 di luglio ha rischiato di compromettere il raccolto, per fortuna è stata violenta ma è durata poco, le foglie hanno subito grossi danni ma i grappoli solo in parte e con il caldo e la siccità di agosto si sono completamente seccati.

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:

5-6 ottobre 2017

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:

11000 bottiglie

Informazioni tecniche:

Residuo zuccherino - 0g
Solforosa totale - 57 mg/l
Alcol - 14,5%

Tipologia annata:

Annata calda - Annate simili: 2011 - 2012 - 2015

Biologico certificato



Dove siamo