



BRUNELLO DI MONTALCINO BRAMANTE 2012

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

Produzione sotto la media, circa 30 quintali per ettaro, qualità discreta. Considerazioni: non è stata un'annata facile, grande freddo a febbraio, poche piogge in primavera, un'intensa grandinata il 30 di maggio e un'estate torrida hanno fatto temere sia per la qualità che per la quantità del raccolto. A settembre le piogge hanno ridato vita e speranza ma oramai i grappoli erano piccoli e pochi e la produzione è stata limitata, fortunatamente non è stata compromessa la qualità e ci sono buone prospettive per il Brunello 2012. Vendemmia 1 e 2 ottobre.

Posizione cantina:

Montalcino, Toscana

Uva:

100% Sangiovese

Denominazione:

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

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:

2-3 ottobre 2012

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:

9880 da 0.75 lt e 60 magnum da 1.5 lt



Dove siamo