



BRUNELLO DI MONTALCINO BRAMANTE RISERVA 2006

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

IL VINO

In memoria di mio nonno, Bramante Ferretti, fondatore di Sanlorenzo, nato e vissuto a Montalcino.

3 maggio 1915- 29 ottobre 2016

Il Brunello di Montalcino Bramante Riserva viene prodotto solo nelle annate eccezionali da una selezione delle migliori uve. Invecchia per più di due anni in botti di medie dimensioni, viene messo in commercio a gennaio del sesto anno successivo alla vendemmia.

L'ANNATA

L'annata 2006 si è caratterizzata per un'alternanza di pioggia e sole nel periodo aprile-giugno, ideale per lo sviluppo della vegetazione dei vigneti. La stagione è proseguita con un luglio molto caldo e soleggiato mentre il mese di agosto è stato meno caldo del solito e con alcuni eventi piovosi. La prima metà di settembre, molto calda e soleggiata, ha assicurato la definitiva evoluzione dell'uva verso una maturazione completa ed equilibrata. La seconda metà del mese è iniziata con alcune piogge ma la situazione si è prontamente ristabilita ed ha permesso la piena maturazione per fine settembre. Per i vigneti di Sanlorenzo è stata un'annata eccezionale.

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:

4-6 ottobre 2006

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 (10 hl).

Produzione:

1333



Dove siamo