



BRUNELLO DI MONTALCINO BRAMANTE RISERVA 2007

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 2007 è stata caratterizzata da un andamento stagionale anomalo. L'inverno mite, la primavera calda e un luglio torrido hanno messo a rischio siccità la vite, mentre le piogge del mese di agosto e i giorni caldi di settembre hanno ristabilito l'equilibrio idrico delle piante e permesso un'invaiaitura buona. In questo contesto la vite ha avuto uno sviluppo diverso dagli altri anni con i primi germogli e la fioritura usciti prematuramente (20-25 giorni). In giugno e luglio abbiamo avuto un rallentamento della crescita e un precoce inizio dell'invaiaitura (15 luglio) che si è protratta in modo anomalo, a causa delle piogge e delle temperature sotto la media, nel mese di agosto, diminuendo l'anticipo accumulato nei mesi scorsi. In questo clima le uve sono cresciute sane, nel vigneto i grappoli erano radi e ben disposti sulle piante (frutto di un'accurata selezione) e siamo arrivati al massimo della maturazione senza problemi. La vendemmia si è svolta in linea con gli ultimi anni (1-2 ottobre) e l'uva una volta in cantina si è presentata con una percentuale zuccherina sopra la media mentre l'acidità si è mantenuta buona. Nell'insieme un'eccellente vendemmia.

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:

1-2 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 (10 hl).

Produzione:

1333



Dove siamo