



BRUNELLO DI MONTALCINO BRAMANTE RISERVA 2013

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

Primavera che inizia con piogge abbondanti nel mese di marzo. Aprile invece è stato soleggiato e caldo mentre il mese di maggio ha fatto registrare una maggiore quantità di pioggia rispetto alla media che ha consentito alla pianta di accumulare riserve idriche importanti per far fronte all'estate.

I mesi di giugno, luglio ed agosto sono stati non molto caldi e con piogge in alcuni casi eccessive.

Il clima un po' più freddo degli ultimi anni ha ritardato sia l'invasatura (10 agosto) che la maturazione delle uve ed è stato necessario ridurre molto il carico di uva sulle piante per favorire la piena buona maturazione. Inizio ottobre buono e le uve sane hanno permesso di aspettare a vendemmiare per una buona maturazione.

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:

14 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