



BRUNELLO DI MONTALCINO BRAMANTE RISERVA 2015

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

Annata facile, tutto è iniziato nei tempi giusti, fin da aprile con i primi germogli usciti verso metà mese. Poche piogge e comunque a distanza di molti giorni hanno caratterizzato tutto lo sviluppo vegetativo delle piante facilitando molto la prevenzione della peronospera e con pochi trattamenti siamo riusciti ad arrivare a luglio. La fioritura è iniziata a fine maggio ed grazie alla stagione buona è arrivata ad allegagione velocemente. Luglio torrido ha portato le piante vicine allo stress ma gestendo bene i terreni e alcune providenziali piogge hanno evitato problemi. Agosto con inviaitura iniziata verso i primi del mese si è protratta per una ventina di giorni; fine mese con alcune piogge e temperature un po' più basse. Settembre buono ed asciutto con temperature nella media ha portato le uve ad un buon tenore zuccherino già a metà mese, forse troppo velocemente considerando che la maturazione delle bucce e dei vinaccioli era indietro. Non abbiamo avuto fretta di raccogliere nonostante gli zuccheri alti le uve avevano un'acidità perfetta e si è raggiunta un'ottima maturità sia delle bucce che dei vinaccioli. Vendemmia dal 5 al 7 ottobre.

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:

5-7 ottobre 2015

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:

1273 bottiglie da 0,75 e 30 da 1,5l

Informazioni tecniche:

Residuo zuccherino - 1g
Solforosa totale - 76 mg/l
Alcol - 15,5%

Tipologia annata:

Calda - Annate simili: simili 2012 / 2007

Biologico certificato



Dove siamo