



BRUNELLO DI MONTALCINO BRAMANTE RISERVA 2016

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 2016 buona ed abbondante!! Iniziata con i migliori auspici di un marzo e aprile caldi che hanno fatto risvegliare le viti con due settimane di anticipo. Maggio e giugno freschi e piovosi hanno ristabilito il giusto equilibrio per una fioritura che è iniziata nei giusti tempi di fine maggio. Luglio e agosto caldi ma non troppo hanno permesso un'evoluzione delle uve buona e l'invasatura iniziata i primi di agosto ha portato le uve ad uno stadio molto avanzato già a fine mese. Un settembre equilibrato ha permesso la giusta evoluzione dei grappoli che sono stati raccolti il 4 e 5 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 Slm. Hanno un'età di circa 25 anni. Produzione per ettaro dai 35 ai 60 quintali per ettaro.

Data vendemmia:

4-5 ottobre 2016

Macerazione sulle bucce:

25 giorni circa

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:

2606 bottiglie da 0,75 e 30 da 1,5 l

Informazioni tecniche:

Residuo zuccherino - 0,6 g
Solforosa totale - 80 mg/l
Alcol - 15,5%

Tipologia annata:

Calda ma equilibrata - Annate simili: simili 2010

Biologico certificato



Dove siamo