



# BRUNELLO DI MONTALCINO 2019

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

## IL VINO

Dalle migliori uve di Sanlorenzo e dalla fusione perfetta tra territorio, vigna e cantina nasce il Brunello di Montalcino, grande eleganza e intensità capace di esprimere al meglio, se stesso nel tempo. Vinificato in vasche di acciaio, viene successivamente invecchiato in botti di legno per oltre 2 anni per poi essere imbottigliato e lasciato riposare per altri 4 mesi prima della sua commercializzazione. Dopo cinque anni il Brunello di Montalcino possiede una varietà di profumi e aromi di grande effetto dall'indissolubile connubio. Rosso granato cupo, generoso al naso ha profumi di fiori appassiti, spezie e frutta matura. L'impatto gustativo è subito di estrema piacevolezza con una buona struttura e tannini di esemplare estrazione. Lungo il finale.

## L'ANNATA

La 2019 è stata una vendemmia eccezionale sia nella quantità che nella qualità, un inverno mediamente piovoso è stato seguito da un marzo e aprile caldi ed asciutti, le viti hanno germogliato bene e sono cresciute velocemente. Maggio è stato molto piovoso e le piante hanno rallentato la crescita, poi a giugno un cambio di rotta deciso con a due mesi asciutti e caldi. Cosicché l'uva è cresciuta bene e nei tempi giusti, l'inizio dell'inviatura è stato nei primi giorni di agosto per essere conclusa a fine agosto. Il clima di settembre caldo ma non troppo con alcune piogge ha contribuito alla buona maturazione, la vendemmia è stata il 5 e 6 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:

5/6 ottobre 2019

### 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 (30-35 hl).

### Produzione:

15.894 bottiglie da 0,75l - 186 bottiglie da 1,5 litri

### Informazioni tecniche:

Residuo zuccherino - 0g  
Solforosa totale - 80 mg/l  
Alcol - 14,5%

### Tipologia annata:

Annate simili: 2010 - 2016

### Biologico certificato



Dove siamo