SANLORENZO

BRUNELLO DI MONTALCINO BRAMANTE RISERVA 2019

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 sono nelle annate eccezionali da una selezione delle migliori uve. Invecchia per pi di due anni in botti di medie dimensioni , viene messo in commercio a gennaio del sesto anno successivo alla vendemmia.

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'invaiatura 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

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 (30hl).

Produzione:
3913 bottiglie da 0,75 litri e 70 bottiglie da 1,5 litri

Informazioni tecniche:
Residuo zuccherino - 0g
Solforosa totale – 65 mg/l
Alcol - 15 %

Dove siamo **Area** **Vigne**

Sanlorenzo
Podere Sanlorenzo, 280 Montalcino (Si)
info@poderesanlorenzo.net | Tel e Fax +39 0577 832965 | Mobile +39 339 6070930
www.poderesanlorenzo.net