



# BRUNELLO DI MONTALCINO

## 2021

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

### IL VINO - Armonia, precisione ed eleganza classica

Il 2021 è un'annata che esprime con grande chiarezza l'identità del Sangiovese di Montalcino. Il vino si presenta elegante, preciso e armonioso, con una trama tannica fine e un'acidità ben integrata che dona slancio e profondità. È un Brunello equilibrato, costruito sulla freschezza e sulla definizione del frutto, che promette una lunga evoluzione nel tempo. Un'annata di grande classicità, capace di unire bevibilità ed eleganza a un notevole potenziale di invecchiamento.

### ANDAMENTO CLIMATICO

L'andamento climatico è stato regolare e favorevole. L'inverno, piuttosto freddo, ha permesso di accumulare buone riserve idriche nel suolo. La primavera ha visto un germogliamento regolare, seguito da una fioritura uniforme tra fine maggio e inizio giugno. L'estate è stata calda ma senza eccessi, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte che hanno favorito una maturazione lenta e completa delle uve. Settembre ha offerto condizioni ideali, permettendo di arrivare alla vendemmia con grappoli sani ed equilibrati, raccolti nei primi giorni di 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:

7/8 ottobre 2021

#### Macerazione sulle bucce:

Circa tre settimane

#### 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).

#### Informazioni tecniche:

Residuo zuccherino - 0g  
Alcol - 15%

#### Tipologia annata:

Annate simili: 2009 - 2012

#### Biologico certificato



Dove siamo