

Brunello di Montalcino

Riserva D.O.C.G. 2000



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.

ANDAMENTO CLIMATICO:

Piogge abbondanti in primavera, fine giugno ed inizio luglio con temperature elevate. Di seguito temperature più fresche fino a metà agosto e 40 mm di benefica pioggia. Caldo torrido da metà a fine agosto. In vendemmia, operando una rigida selezione delle uve e riducendo la produzione, si sono ottenuti risultati di un livello estremamente alto, con concentrazioni e colori superiori alla media. Anticipo vendemmiale di circa 15 giorni.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori in vigneto e successivamente sul tavolo di cernita in cantina. Resa massima prevista dal disciplinare di produzione: 80 q/ha. Resa Vendemmia 2000: 49 q/ha.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione a temperatura controllata inferiore a 30°C. Macerazione della durata di 25 giorni in vasche di acciaio inox basse e larghe: maggior contatto tra le bucce ed il mosto con maggiore estrazione polifenolica. Follature giornaliere di mattina, rimontaggio di sera.

INVECCHIAMENTO:

4 anni e mezzo in botti di rovere di Slavonia e di Allier seguiti da 2 anni di affinamento in bottiglia, in ambienti condizionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino con lievi riflessi granati.

ALCOOL:

14% vol

PROFUMO:

Etereo, balsamico, molto invitante. Accenni di "goudron" su di un fondo di prugne sotto spirito, completano con armonia il quadro ancora dominato dalla freschezza varietale, rinforzata dalle tenui spezie del rovere.

ACIDITÀ TOTALE:

6.0g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

Servire il vino in bicchieri ampi

SAPORE:

Coinvolgente combinazione di potenza e di eleganza. La trama tannica è ben presente, avvolta in un corpo pieno con una viva acidità. Sensazioni di finezza e pienezza. Retrogusto di grande potenza, lungo e sfaccettato.