

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vendemmia 2020

Biologico



Zona di produzione:

Montalcino - Siena - Collina di Sant'Angelo affacciata sul fiume Orcia, con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.

Andamento climatico:

La prima parte dell'inverno ha registrato precipitazioni abbondanti a cui sono seguite temperature basse nei mesi di Gennaio/Febbraio, con una leggera nevicata a fine inverno. Primavera regolare con piogge e temperature nella media stagionale. L'inizio dell'estate è stato leggermente piovoso. Mesi estivi caldi, con qualche benefico fenomeno temporalesco a fine Agosto. Le escursioni giorno/notte del mese di Settembre hanno favorito la sintesi delle sostanze nobili all'interno e all'esterno della bacca, regalando alle uve un equilibrio perfetto tra la maturazione tecnologica e fenolica, con un'importante componente aromatica. Annata a 5 Stelle.

Uva con cui è prodotto:

Cloni particolari di Sangiovese, selezionati da Col d'Orcia. Raccolta manuale, con rigorosa scelta 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 2020: 54 q/ha.

Vinificazione:

Fermentazione sulle bucce della durata di 14-16 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° C, in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre efficacemente ma delicatamente tannini e colore.

Invecchiamento:

4 anni di cui 32 mesi in botti di rovere di Allier e di Slavonia della capacità di 25 - 50 e 75 hl e successivo affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi in locali a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso, con riflessi granati.

Profumo: presenta sentori complessi ed eleganti che ricordano frutti rossi maturi, quali la ciliegia e l'amarena, richiami di confettura che lasciano spazio a note speziate di vaniglia e lieve tostatura.

Sapore: al gusto si presenta con una trama tannica fitta, matura ed equilibrata, una struttura ben bilanciata ed un finale sapido. Il retrogusto è fruttato e persistente.

Alcool: 14,5%

Acidità totale: 5,80 g/l



Temperatura di Servizio: 18° C, servire il vino in bicchieri ampi