



## Brunello di Montalcino D.O.C.G. Vendemmia 2009

### 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:

L'inverno ha registrato una piovosità nella media stagionale. Le abbondanti piogge primaverili hanno rallentato l'accrescimento vegetativo. Tipica estate secca con modeste precipitazioni. Epoca di raccolta regolare con uve sane e mature.

### 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 2009: 50 q/ha.

### Vinificazione:

Fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 30° 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 3 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, con riflessi granati.

**Profumo:** Armonico, fine ed elegante, con i tipici sentori di frutti di bosco ben integrati con le spezie donate dal lungo invecchiamento in botti di rovere.

**Sapore:** Vino bilanciato, grasso e dotato di buona freschezza. Presenta tannini maturi e persistenti che conducono ad un retrogusto lungo e fruttato.

**Alcool:** 14,5%

**Acidità totale:** 5,8 g/l

*Temperatura di Servizio: 18°C  
Servire il vino in bicchieri ampi*