



Brunello di Montalcino D.O.C.G. Vendemmia 2010

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:

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, estate calda e asciutta con temperature non eccessive. Mese di settembre con un clima molto adeguato: buone temperature diurne e notti fresche. La maturazione si è evoluta in maniera ottimale.

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 2010: 55 q/ha.

Vinificazione:

Fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 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 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: Intenso, ampio ed elegante, con note fruttate di mora e lampone tipiche del Sangiovese, integrate alle spezie e alle note boisé donate dal lungo affinamento in botte.

Sapore: Vino dotato di grandissima struttura pieno e persistente. I tannini morbidi e maturi sono in perfetto equilibrio con l'acidità. Retrogusto, lungo piacevole e sapido.

Alcool: 14,5%

Acidità totale: 5,7 g/l

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