



Brunello di Montalcino D.O.C.G. Vendemmia 2012

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:

Dopo un inverno rigido e con fenomeni nevosi - eventi positivi che hanno favorito solo parzialmente accumulo di acqua nelle falde - la primavera è stata relativamente calda. L'estate è stata molto calda e priva di precipitazioni. Le piogge di inizio settembre hanno lievemente ristabilito l'equilibrio favorendo la maturazione dell'uva sangiovese. Un'annata caratterizzata da una grande siccità estiva che ha visto una forte riduzione delle rese: acini piccoli ed enorme concentrazione delle uve.

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 2012: 45 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 e persistente. Le tipiche note di frutti di bosco maturi sono in equilibrio con le spezie donate dalla permanenza in botti di rovere.

Sapore: Vino di grande struttura e complessità, con tannini morbidi e maturi. Retrogusto lungo, sapido e piacevolmente fruttato.

Alcool: 14,5%

Acidità totale: 5,7 g/l

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