



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

## Vigna 'Nastagio' - 2015

**Zona di produzione:** Vigneto Nastagio, terrazza fluviale alta del bacino del Fiume Orcia. Altitudine 200-220 m s.l.m. Anno d'impianto: 2006.

**Estensione:** 8 Ha

**Esposizione:** Direzione filari Sud/Ovest **Portainnesti:** 420A - 1103P

**Tipo di terreno:** Franco argilloso di origine pliocenica con buono scheletro e drenaggio. Alcalino e tra i più ricchi di calcare attivo della tenuta Col d'Orcia. (40% Argilla, 39% Limo, 21% Sabbia - PH 8.2)

**Sistema di allevamento:** Guyot e Cordone Speronato.

**Sesto d'impianto:** 2,35 x 0,80 m **Densità d'impianto:** 5.300 piante/Ha

**Resa media per ettaro:** 45 q.li **Resa per pianta:** 850g

**Andamento climatico:** L'inverno è stato scarsamente piovoso e con temperature basse nel mese di gennaio/febbraio. Precipitazioni primaverili nella media stagionale hanno permesso di creare riserve idriche per superare i caldi mesi di luglio/agosto. Il mese di settembre è stato mite, con buone escursioni termiche tra giorno e notte, favorendo la perfetta maturazione delle uve.

**Uva con cui è prodotto:** Selezione massale ristretta di Sangiovese - effettuata su antichi vigneti della fattoria risalenti agli anni '40, risultato della collaborazione con l'Università di Firenze. Grappoli piccoli, spargoli e resistenti agli attacchi parassitari. Maturazione medio tardiva. Raccolta manuale, con rigorosa scelta dei grappoli migliori in vigneto e successivamente sul tavolo di cernita in cantina.

**Vinificazione:** Fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° C, in vasche di acciaio da 100 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre efficacemente ma delicatamente tannini e colore.

**Invecchiamento:** Primo anno in tonneau di rovere francese da 5 hl, ed in seguito in botte di rovere. Successivo affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi in locali a temperatura controllata.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso rubino, con riflessi granati.

**Profumo:** Al naso offre un profilo olfattivo ampio, intenso ed elegante. La complessità dei sentori fruttati dolci e maturi si accompagna alle note di spezie e vaniglia. Ne risulta un vino di grande potenza e longevità.

**Sapore:** Lungo ed avvolgente. L'acidità si fonde perfettamente con la trama tannica in un grande equilibrio complessivo. Chiude con un finale di grande persistenza e sapidità.

**Alcool:** 14.5% **Acidità totale:** 5,6 g/l

**Imbottigliato:** 29/05/2019

**N. bottiglie:** Circa 10.000 **N. Magnum:** 200