



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vigna 'Nastagio' - 2016

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: 65 q.li **Resa per pianta:** 1200 g

Andamento climatico: L'inverno mite ha accelerato l'inizio della stagione vegetativa, poi rallentata dalle copiose piogge primaverili, riportando tutto nella norma. Dalla seconda decade di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale e benefico innalzamento delle temperature. Ha seguito un agosto con notevoli escursioni termiche e assenza di pioggia, condizione ottimale per 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 tonneaux 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: Ampio, intenso e complesso, presenta profumi di piccoli frutti rossi maturi, in armonia con le evidenti note di spezie e vaniglia.

Sapore: Vino di ottima struttura, con tannini ben presenti, morbidi e maturi. Si evidenzia un perfetto equilibrio tra l'acidità e la trama tannica. Nel finale il retrogusto è lungo, sapido e di grande persistenza.

Alcool: 15 % **Acidità totale:** 5,5 g/l

Imbottigliato: 15 Luglio 2020

N. bottiglie: 13.146 **N. Magnum:** 240