



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

## Vigna Nastagio - 2019

**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:** 2,35x0,80 m **Densità d'impianto:** 5.300 piante/Ha

**Resa media per ettaro:** 70 q.li **Resa per pianta:** 1300 g

**Andamento climatico:** Inverno con piovosità nella media ed alcuni episodi nevosi nel mese di febbraio che hanno permesso di colmare il cospicuo deficit idrico. Inizio di primavera mite, con piogge sporadiche. Mesi di Giugno e Luglio caldi. Mese di Agosto è stato caratterizzato da piogge deboli e intermittenti nelle prime tre settimane e temperature medie di 25°C. Durante la prima settimana di settembre si sono riscontrate alcune giornate piovose con massime di 30°C. Inizio della raccolta a metà settembre.

**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 15-18 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 25°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.

**N. bottiglie:** 13.845 **N. Magnum:** 250

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino, con riflessi granati.
- Profumo:** intenso, elegante e soprattutto molto profondo. Presenta una grande complessità, con sentori di violetta, mirtillo e ciliegia e delle note tostate come caffè e vaniglia.
- Sapore:** in bocca conserva la stessa eleganza ma con un corpo pieno ed avvolgente. I tannini vigorosi sono esaltati da una buona acidità. Il retrogusto lungo e persistente chiude con un finale leggermente tostato.
- Alcool:** 14,5 % **Acidità totale:** 5,8 g/l