



Brunello di Montalcino D.O.C.G. **Nastagio** *Vendemmia 2011*

Zona di produzione: Terrazza fluviale alta del bacino del Fiume Orcia. Altitudine media 250 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: 55 q.li **Resa per pianta:** 1 Kg.

Andamento climatico:

Le abbondanti piogge primaverili e le elevate temperature del periodo hanno causato uno sviluppo vegetativo anticipato di circa dieci-quindici giorni con una conseguente anticipo sull'inviatura nella seconda decade di Luglio. Tra fine agosto e inizio settembre le temperature sono state elevate. Vendemmia anticipata di oltre una settimana, con rese molto basse ma buona qualità delle uve.

Uva con cui è prodotto: Selezione massale ristretta di Sangiovese - effettuata recentemente su antichi vigneti 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, secondo e terzo anno 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: Fruttato, con note di ciliegia matura integrate alle note di spezie e tostatura cedute dai tonneau nel primo anno di affinamento, poi perfettamente amalgamate dall'ulteriore sosta in botti grandi.

Sapore: Vino dotato di grandissima struttura, pieno e persistente. Tannini morbidi e maturi. Retrogusto, lungo piacevole e sapido

Alcool: 14.5% **Acidità totale:** 5,8 g/l

Imbottigliato: 7 Luglio 2015

N. bottiglie: 9.654 **N. Magnum:** 100