



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

Zona di produzione: Terrazza fluviale alta del bacino del Fiume Orcia. Altitudine media 200 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: 43 q.li **Resa per pianta:** 0,8 Kg.

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 molta 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 grande concentrazione 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: Ampio, intenso e complesso, con evidenti note di frutti rossi maturi integrate a spezie e vaniglia tipiche dell'affinamento in tonneau e botti grandi.

Sapore: Vino di ottima struttura, con tannini maturi e persistenti in perfetto equilibrio con la freschezza acida della cultivar. Retrogusto lungo, morbido e piacevolmente fruttato.

Alcool: 14,5% **Acidità totale:** 6,0 g/l

Imbottigliato: 21 Luglio 2016

N. bottiglie: 9.692 **N. Magnum:** 240