



Brunello di Montalcino

2020

Vigneti Versante Nord – Est della collina di Montalcino a 300 mt d'altitudine. Terreni di medio impasto ricco di argille, fossili marini e nella parte più alta alberese.

Allevamento Cordone speronato per le vecchie vigne e Guyot per le nuove parcelle.

Sostenibilità Cura dei vigneti seguendo i dettami dell'agricoltura biologica. Confusione sessuale per la prevenzione della tignoletta, utilizzo di humus organico, semine e sovesci per migliorare la struttura del suolo e la componente organica. Produciamo la maggior parte dell'energia elettrica attraverso l'impianto fotovoltaico aziendale.

Classificazione DOCG

Anno 2020

Vitigni 100% Sangiovese

Vendemmia Ultima Settimana di Settembre. Gestione delle Parcelle: Le uve vengono raccolte, vinificate ed affinate separatamente.
Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette.

Vinificazione Pre Vinificazione: Macerazione a freddo di tutte le uve a 5°C in cella frigo per una notte
Vinificazione: Fermentazione alcolica 15gg seguita da macerazione sulle bucce della durata di 50 giorni a temperatura controllata di 26°C, in vasche di acciaio, con frequenti rimontaggi in fase fermentativa.

Affinamento 36 mesi in grande botte di rovere di Slavonia e Francese da 35 hl, Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi.

Grado alcolico 14,5%

Colore: Vino dal Colore granato vivace, brillante.

Profumo Intenso e persistente, ricco di note fruttate, amarena matura e frutti di bosco, che sfumano su note speziate e balsamiche.

Sapore L'impatto gustativo è armonico ed elegante, con nerbo e carattere, con tannini fitti ed equilibrati che non risultano mai aggressivi.

Temperatura di servizio 17-18°C

Calici per una gradevole degustazione si consigliano calici ampi (Borgogna o Bordeaux) così da esprimere il massimo del bouquet floreale, fruttato.