



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, così usiamo energia sostenibile riducendo l'impatto ambientale in tutte le fasi della produzione dei nostri vini.

Classificazione DOCG

Anno 2020

Vitigni 100% Sangiovese

Vendemmia Ultima Settimana di Settembre. Gestione delle Parcelle: Le uve vengono raccolte separatamente, vinificate separatamente 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.