

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015

DENOMINAZIONE: Brunello di Montalcino DOCG

VITIGNO: 100% Sangiovese

TERRENO: Marna, argille antiche con alta concentrazione di calcare

ALTIMETRIA: Tra 280 e 310 m.s.l.m.

VIGNETI: Da 60 to 12 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Coltivazione biologica. Cordone speronato. Bassa produzione ad ettaro.

ANNATA: Inverno mediamente freddo e secco. Primavera con buone precipitazioni e temperature sotto la media. Giugno piovoso e caldo ed estate molto calda. Maturazione costante grazie alle riserve idriche e settembre mite. L'annata è risultata essere ottima sotto ogni aspetto.

VENDEMMIA: Fine settembre

VINIFICAZIONE: Fermentazione spontanea per due settimane circa in vasche di acciaio a temperatura controllata con macerazioni atte ad estrarre colore e soprattutto la forte carica aromatica. Fermentazione malolattica in cemento.

MATURAZIONE: Affinamento di circa 30 mesi in botte di rovere di Slavonia di diversa capacità (10/15/30/50 Hl). Imbottigliamento ad aprile/maggio seguendo le fasi lunari più propizie. Lungo affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO: 14,16% in vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Il vino racchiude in sé la potenza e lo stile della fantastica annata 2015. Al naso note molto evidenti di prugna e marasca tipiche del Brunello, ma anche una leggera speziatura, con legno ottimamente integrato. In bocca esprime una grandissima vivacità ed energia. Tannini ben integrati.



TEAM:

- Bernardino Sani - A.D. - Enologo
- Francesco Monari - Agronomo - COO
- Adriano Bambagioni - Capo cantiniere
- Roberto Caporossi - Assistente enologo
- Riccardo Bogi - Direttore commerciale