

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNA DEL SUOLO 2015



DENOMINAZIONE: Brunello di Montalcino DOCG

VITIGNO: 100% Sangiovese

TERRENO: Marna, argille antiche con alta concentrazione di calcare

ALTIMETRIA: 320 m.s.l.m.

VIGNETI: 55 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato. Coltivazione biologica. 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 per circa 30 mesi in botti Garbellotto da 15 Hl appositamente selezionate per questo vino. Imbottigliamento ad aprile seguendo le fasi lunari più propizie. Affinamento in bottiglia di circa 10 mesi prima di uscire sul mercato.

GRADO ALCOLICO: 14,73% in vol.

PRODUZIONE: 3440 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE: Naso complesso, floreale, con note citriche, di fieno e una frutta rossa molto elegante sullo sfondo. Palato di grande potenza, molti tannini ma soffici, setosi ed una nota sapida che rende questo Cru di Argiano unico. Il perfetto equilibrio fra acidità, tannini e parte alcolica rende questo vino, dal lunghissimo potenziale di invecchiamento, molto godibile sin da adesso.

TEAM:

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