

Brunello di Montalcino 2017 DOCG



Zona di produzione	Montalcino, Località Sant'Angelo in Colle. Terreno collinare ad un'altitudine di 250 m s.l.m.
Vigneto	Ricco in argilla e di bassa fertilità. Sesto d'impianto: 2,40x0,90 m, 4'600 viti/ha.
Andamento climatico	Inverno e primavera miti con scarse precipitazioni, condizioni che hanno portato ad un germogliamento precoce. L'estate ha registrato valori termici al di sopra delle medie stagionali ed assenza di piogge. L'apparato fogliare ha reagito a questa eccezionale siccità, sviluppandosi in modo più contenuto e permettendo il raggiungimento di una maturazione equilibrata, seppur con un notevole calo di produzione.
Vitigno	Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con attenta cernita dei grappoli migliori. Vendemmia il 3 Settembre.
Vinificazione	Fermentazione sulle bucce per 18 giorni a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in vasche di acciaio da 60 e 80 hl basse e larghe.
Affinamento	4 anni di cui 2 in botti di rovere di Allier della capacità di 30 hl e 18 hl. Imbottigliamento il 20/05/2020. Successivo affinamento in bottiglia in locali a temperatura controllata.
Colore	Rosso rubino profondo di ottima intensità.
Profumo	Ampio e complesso. Le note varietali del Sangiovese vengono esaltate dagli aromi terziari dell'affinamento in modo elegante e armonico.
Gusto	Buona struttura, tannino maturo in equilibrio con volume e acidità. Retrogusto lungo, pulito e sapido.

Tempertura di servizio 16-18°C

Produzione vendemmia 2017: 6'000 bottiglie e 180 Magnum