



Brunello di Montalcino D.O.C.G. Vendemmia 2011

Zona di produzione:

Montalcino - Siena - Collina di Sant'Angelo affacciata sul fiume Orcia, con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.

Andamento climatico:

Le abbondanti piogge primaverili e le elevate temperature del periodo hanno causato uno sviluppo vegetativo anticipato di circa dieci-quindici giorni con una conseguente anticipo sull'invaiaitura nella seconda decade di Luglio. Tra fine agosto e inizio settembre le temperature sono state elevate. Vendemmia anticipata di oltre una settimana, con rese molto basse ma buona qualità delle uve.

Uva con cui è prodotto:

Cloni particolari di Sangiovese, selezionati da Col d'Orcia. Raccolta manuale, con rigorosa scelta dei grappoli migliori in vigneto e successivamente sul tavolo di cernita in cantina. Resa massima prevista dal disciplinare di produzione: 80 q/ha. Resa Vendemmia 2011: 60 q/ha.

Vinificazione:

Fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° C, in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre efficacemente ma delicatamente tannini e colore.

Invecchiamento:

4 anni di cui 3 in botti di rovere di Allier e di Slavonia della capacità di 25 - 50 e 75 hl e successivo affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi in locali a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino , con riflessi granati.

Profumo: Ampio e complesso, con intense note di frutti rossi maturi e prugna integrate con le spezie cedute dalla botte.

Sapore: Vino di ottima struttura, presenta tannini morbidi e maturi, in equilibrio con le note evolutive donate dal lungo affinamento in legno. Retrogusto pieno e persistente.

Alcool: 14,5%

Acidità totale: 5,8 g/l

*Temperatura di Servizio: 18°C
Servire il vino in bicchieri ampi*