

Brunello di Montalcino

Riserva D.O.C.G. 2002



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.

ANDAMENTO CLIMATICO:

Inverno freddo, primavera ed inizio estate con pochissime precipitazioni. Temperature più elevate in giugno che in luglio. Da inizio agosto a fine autunno piogge frequenti. Ripetuti diradamenti e accurate selezioni hanno reso possibile produrre vini molto fruttati e di alta qualità.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita 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 2002: 49 q/ha.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione a temperatura controllata inferiore a 30°C. Macerazione della durata di 25 giorni in vasche di acciaio inox basse e larghe: maggior contatto tra le bucce ed il mosto con maggiore estrazione polifenolica.

INVECCHIAMENTO:

4 anni in botti di rovere di Slavonia e di Allier seguiti da un anno di affinamento in bottiglia, in ambienti condizionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso.

ALCOOL:

13,5 % vol

PROFUMO:

Molto ampio, con le tipiche note di frutti di bosco maturi, ciliegia e prugna, amalgamate perfettamente con i sentori speziati ceduti dal rovere. Sfumature di goudron e di liquirizia danno grande eleganza ed armonia.

ACIDITÀ TOTALE:

5,9 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

Servire il vino in bicchieri ampi

SAPORE:

Vino di grande struttura e persistenza. Tannini maturi conferiscono spessore e morbidezza. Acidità e contenuto alcolico in giusto equilibrio tra loro. Retrogusto caldo e persistente