



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Loc. Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari di origine eocenica con una felice esposizione a mezzogiorno che ne permette l'insolazione durante tutto l'arco della giornata.

ANDAMENTO CLIMATICO:

L'inverno freddo e piovoso ha ritardato di circa 10 giorni il germogliamento (10-15 di Aprile). Tipica estate calda. Un autunno più fresco e piovoso della media ha portato ad una maturazione lenta e molto equilibrata.

VIGNETO:

Banditella, un vigneto di recente impianto dove i cloni di Sangiovese, selezionati negli ultimi 10 anni, forniscono una delle migliori espressioni del Brunello di Montalcino. Altitudine: 300 mt. s.l.m. Raccolta manuale con rigorosa cernita dei grappoli.

VINIFICAZIONE:

Macerazione medio-lunga in tini bassi e larghi a temperature non superiori a 28° per mantenere un frutto fresco e longevo. Due follature quotidiane, combinate con 2 délestages il 3° ed il 5° giorno di fermentazione, favoriscono un'estrazione dalle bucce efficace ma delicata del colore e dei tannini.

INVECCHIAMENTO:

Dopo la malolattica il vino passa in barriques e tonneaux, nuovi al 50%, (rovere di Allier, Fontainebleau, Blois) per un periodo di affinamento che si estende a oltre un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso con lievi riflessi di gioventù violacei.

ALCOOL:

14% vol

PROFUMO:

Grande equilibrio tra le spezie intriganti del rovere della barrique ed il potente frutto varietale. Aromi primari del Sangiovese molto evidenti.

ACIDITÀ TOTALE:

5,9 g/l

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**

18° C

SAPORE:

La concentrazione sicuramente degna di un grande Brunello impressiona la prima fase di degustazione, che prosegue con sensazioni di finezza ed eleganza e si conclude con un retrogusto lungo e memorabile.