

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vendemmia 2021

Biologico



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:

L'andamento stagionale del 2021 è stato caratterizzato da eventi atmosferici importanti che hanno ridotto la produzione del Sangiovese di circa il 30% rispetto ad un'annata regolare.

Il primo evento è la gelata della mattina dell'8 aprile, che ha visto le temperature scendere fino a -7°C. Quindi la siccità, iniziata nel mese di giugno e prolungatasi fino a tutto il periodo vendemmiale, con scarsissime precipitazioni, ha causato una diminuzione del calibro e del peso dell'acino d'uva.

Grazie all'escursione termica nel periodo di fine agosto/inizio settembre, la maturazione è progredita in maniera positiva, con una notevole concentrazione polifenolica ed una buona componente aromatica, frutto anche di una proporzione favorevole tra mosto e buccia.

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 2021: 51 q/ha.

Vinificazione:

Fermentazione sulle bucce della durata di 14-16 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 30 mesi 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 intenso, con riflessi granati.

Profumo:

Intenso, ampio e complesso. Le tipiche note fruttate, di ciliegia e mora, sono accompagnate da delicati sentori di liquirizia e vaniglia, che si alternano al profumo di macchia mediterranea.

Sapore:

Vino di grande struttura, dotato di un tannino dolce ma vivace. Buona la presenza acida che dona verticalità al prodotto. Il retrogusto è molto fruttato e persistente, coerente con il profumo.

Alcool:

14,5%

Acidità totale:

5,90 g/l

Temperatura di Servizio: 18° C



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vintage 2021

Organic



Production Area:

Montalcino – Siena – on the Sant'Angelo hill overlooking the Orcia River, facing South and exposed to sunrays all day long. Average height 300 m. above sea level.

Weather conditions:

The 2021 season was characterized by important weather events that reduced the production of Sangiovese by about 30% compared to a regular year. In particular, the frost of April 8 when the temperatures drop to -7 C° and the drought that began in June and lasted until the entire period of harvest – with little rainfall- causing the size and weight decrease and of the grape. Thanks to the temperature changes in late August till the beginning of September, the grapes were in perfect health condition and has a remarkable concentration with positive aromatic component achieving a perfect proportion between pulp and skin.

Grapes:

Particular clones of Sangiovese, selected by Col d'Orcia. Manual harvest with rigorous selection of the best bunches in the vineyard at first and subsequently on a selection table in the cellar. Vintage 2021 yield: ... q/ha, against the maximum yield allowed by the Protocol Regulation: 80 q/ha.

Vinification:

Fermentation on the skins for about 14-16 days, at controlled temperature below 28° C. in 150 hl wide and shallow stainless steel tanks, custom designed and built in order to extract tannins and colour efficiently but delicately.

Ageing:

4 years of which 32 months in 25-50 and 75 hl oak casks from Slavonia and Allier followed by at least 12 months of refinement in the bottles placed in storage at controlled temperature.

MAIN FEATURES

Colour:

Deep ruby red with garnet highlights.

Bouquet:

Intense, broad, and complex. The typical fruity notes of cherry and blackberry are accompanied by delicate hints of liquorice and vanilla, alternating with aromas reminiscent of Mediterranean scrub.

Taste:

A wine of great structure, featuring sweet yet lively tannins. The good level of acidity lends verticality to the wine. The finish is very fruity and persistent, in line with the aroma.

Alcohol content: 14,5 % vol.

Total acidity: 5,90 g/l

Serving Temperature: 18° C

